

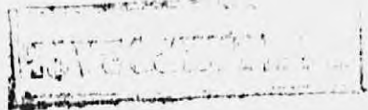
А-1785
135

801-16
426

КАРМАННАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА,

S $\frac{8}{325}$



СОСТАВЛЕННАЯ

К. АВДЬЕВОЙ.



С. П. БУРГЪ.

ПРОДАЕТСЯ ВЪ КНИЖНОМЪ МАГАЗИНѢ

П. КРАШЕНИННИКОВА И КОМП.

1846.

8. ибл. кн. М. А. Вяземский
402.2.196

№ 135.

124¹/28.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по напечатаніи представлено было
въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экзем-
пляровъ.

С. п. бургъ, 30-го апрѣля 1846 года.



Ценсоръ И. Ивановскій.

58077-0



2011096464

ВЪ ТИПОГРАФИИ ДЕПАРТАМЕНТА ВНЕШНЕЙ ТОРГОВЛИ.

Взамен утр.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

=

	СТРАН.
Бульонъ крѣпкій	1
— приготовленный на скорую руку	2
— экономическій	—
— сухой	3
— постный	4
— въ бутылкахъ	5
— красный	6
— бѣлый	—
— изъ рыбы	7
— сухой изъ рыбы	8
— чистый	—
— для выздоравливающихъ	9
— подаваемый въ чашкахъ	—
Сбереженіе бульона	10
Средство поправлять бульонъ	11
Супъ красный	15
— изъ каплуна съ фаршированнымъ лукомъ	14
— изъ раковъ	15
— изъ раковъ, приготовленный иначе	—
— изъ раковъ на молокѣ	17
Похлебка изъ щуки	18
— съ фаршированными карпами	—

Супъ съ рисовыми гречками	19
— изъ рису	—
— изъ рису на молоко	—
— съ вермишелью и лапшой	20
Жульенъ	—
Супъ съ клецками	—
Борщъ	21
— малороссійскій	—
— съ рыбою	22
— постный	23
Бураки	—
Супъ изъ брюквы	—
Похлебка изъ грибовъ	24
Супъ съ гусемъ	—
— изъ потроховъ	—
Уха изъ карасей	25
Каля изъ паюсной икры	—
— съ осетриною	26
Лапша на миндальномъ молокѣ	—
Уха изъ наливовъ	27
Супъ изъ утки съ рѣпою	—
— изъ курицы съ фаршемъ	28
Щи изъ кислой капусты	29
— изъ свѣжей капусты	—
— изъ зелени	30
Супъ щавельный	—
— молочный	31
— гороховый	—
— съ турецкими бобами	—
— изъ чечевицы	32
— изъ ячменной крупы	—
— анисовый съ свѣжимъ пахтаньемъ	—

Супъ изъ вишенъ	33
— изъ сухихъ вишенъ	—
— лимонный	34
— тминный	—
— кардамонный	—
— изъ саго	—
— изъ перловой крупы	35
— изъ молока и пива	—
— французскій	—
— на подобіе черепаховаго	36
— изъ рябчиковъ	37
Пирожки къ супу	38
— королевскіе съ кисточками	40
Клецки изъ бѣлаго хлѣба	41
— изъ маннхъ крупъ	42
— кислыя	—
— хлѣбныя	—
— мозговья	43
— изъ вишенъ	—
— обыкновенныя	—
— мясныя	—
— изъ творогу	—
— изъ яблоковъ	44
Фаршъ для супу	—
— для начинокъ	45
— для холодныхъ пироговъ, пастетовъ и для начинки птицы	46
— изъ рыбы	—
— изъ печенокъ	47
— ветчинный	—
— хлѣбный	48
Кулнсъ бѣлый	—

	СТРАН.
Кулисъ красный	49
— ветчинный	—
— раковый	—
Раковое масло	50
Клеръ пивной и яичный	51
Брезъ бѣлый и сухой	—
Бѣлое кислое желе	52
Галантирь	53
— изъ осетрины	54
Панированная говядина	55
Заливные карны	56
Варенные карасы	—
Говядина по-королевски	57
Панированный окорокъ	58
Свѣжій языкъ съ яблоками	—
Соленый языкъ	—
Телячьи языки	59
Холодные окуни	60
Свѣжая лососина	—
Свѣжая осетрина	—
Соленая осетрина или бѣлужина	61
Треска	—
Запеченный окорокъ	62
Буженина	—
Поросенокъ	—
Солонина	63
Студень	—
Разварной лецъ	64
Разварная стерлядь	—
Окрошка	65
Винегретъ	—
Окрошка изъ рыбы	67

	СТРАН.
Ботвинья	67
— изъ свеклы	—
Подливка красная	68
Соусъ Робертъ темный	—
— — желтый	69
— голландскій	—
— красный	—
— желтый лимонный	70
— лимонный съ миндалемъ	—
— бѣлый съ капорцами	—
— красный съ капорцами	71
— бѣлый съ шарлотомъ	—
— анчоусовый	—
— изъ селедки	72
— изъ устрицъ	—
— изъ масла	73
— изъ сливокъ	—
— желтый съ коринкою	—
— изъ винограднаго вина	74
— шоколадный	—
Подливка на рыбу камбалу	—
Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ	—
— англійскій	75
— бѣлый подъ жаркое	—
— испанскій	76
— пряный	—
— нѣмецкій	77
— бѣлый	—
— рейнскій	78
— польскій	—
— ремуладъ	—
— вестфальскій	79

Соусъ вишневый	79
— итальянскій	—
— красный	—
— молочный	80
— пикантъ	—
— изъ кислой капусты	—
— перечный	81
— maître d'hôtel	—
— съ раковымъ масломъ	—
Говядина съ прянымъ соусомъ	82
— рубленая подъ соусомъ	—
Крокеты	83
Фрикасе изъ гуся	—
Ерши подъ соусомъ	84
Матлотъ изъ говядины	—
Языкъ подъ соусомъ	—
Калбаса съ кислымъ соусомъ	85
Соусъ изъ шинкованной капусты съ колбасою	—
— изъ цвѣтной капусты, постный	86
Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ	—
— — съ пармезаномъ	—
Красная фаршированная капуста	87
Капуста съ сливочнымъ соусомъ	—
Караси подъ соусомъ	88
Соусъ съ чиненымъ каплуномъ	—
— изъ карпій	—
Макароны	89
Соусъ изъ наливовъ	—
— изъ картофеля	90
— изъ сафоя	—
— изъ цвѣтной капусты съ цыплятами	—
— картофельный	91

Соусъ картофельный съ котлетами	91
— къ теплоу лососинѣ	—
— изъ судаковъ	92
— изъ сига	—
— изъ щуки	—
Перепелки съ рисомъ	93
Соусъ изъ жареныхъ телячьихъ мозговъ	—
Компотъ изъ телячьихъ мозговъ	—
Фаршированные цыплята	94
Куропатки съ капорцами и оливками	—
Утки съ каштанами	95
Угри въ красномъ винѣ	—
Клецки кислыя	96
— вишневыя	—
— мозговые	—
— мясныя	—
— творожныя	—
— яблочныя	97
Сморчки со сметаною	—
Соусъ англійскій съ цыплятами	—
— съ индѣйскою	98
— съ фаршированными сморчками	—
— изъ тетеревей	99
Спаржа	—
Соусъ изъ стерляди	—
Фрикасе изъ телятины	100
Цыплята съ капорцевымъ соусомъ	—
Утка съ макаронами	101
Соусъ изъ ветчины	—
Пуддингъ англійскій	102
— изъ бѣлаго хлѣба съ изюмомъ	—
— голландскій	103

Пуддингъ изъ жаренаго каплуна	103
— картофельный	104
— лимонный	—
— миндальный	105
— пшениной	—
— изъ пшена сарадинскаго	106
— изъ раковъ	—
— сливочный	107
— французскій	—
— изъ ветчины	108
Пастетъ съ трескою	109
— изъ говядины	110
— изъ картофеля съ сельдями	—
— изъ раковъ	111
— изъ булки	—
— изъ лососины	112
— изъ цыплятъ	113
— съ языкомъ	114
— съ макаронами	—
Кулебяка съ осетриной	116
— съ семгой	117
— съ сигомъ	118
— приготовленная изъ тѣста со пшеномъ	—
— постная	119
Пирогъ круглый съ курицей	—
— колбовой	120
— съ рябчиками	121
— сладкій	122
Пироги изъ тѣста со пшеномъ	123
— подовые	—
— жареные въ маслѣ	124
Праженики	—

Пироги со сморчками	124
Ватрушки	125
Блины гречневые	—
Блины красные	126
— — другимъ манеромъ	—
— яблочные	—
Крендели сдобные	127
— постные	128
Сухари постные	—
Сахарный хлѣбъ къ чаю	129
Пеклеваннй хлѣбъ на молокѣ	130
Куличъ	—
Тѣсто слоеное	131
— крутое для пастетовъ	132
— мягкое для пастетовъ	—
— тертое	133
Жареная говядина	134
— навага	—
— курица	135
Пулярка, запеченная въ рисѣ	—
Жареные лини	—
Каплуиъ съ трюфелями	136
Жареный каплуиъ	—
— — съ начинкою	—
Жареная щука	—
— утка	137
Дикія утки	—
Жареные фазаны	138
Обжаренные цыплята	—
Жареные цыплята	—
Жареный лещъ	139
Чиненный лещъ	—

	СТРАН.
Индѣйка	140
Гусь	—
Телятина	141
Бифтексъ	—
Рябчики	142
— съ трюфелями	—
Жареный поросенокъ	143
Жареная перепелка	—
Мозги	—
Тетерки	144
Салатъ изъ латуку	145
— изъ капусты	—
— кочанный	—
— изъ огурцевъ	146
— сборный	—
— изъ цикорея или одуванчиковъ	—
— изъ свеклы	—
— изъ брусники	147
— изъ свѣжихъ яблоковъ	—
— изъ спаржи	148
Вафли	149
— кислая	—
— шведскія	150
Бисквиты	—
— шоколатные	—
— сливочные	151
Кремъ взбитый	—
— миндальный	—
— шоколатный	152
Бланманже	—
Кремъ-брюле	153
Желе апельсинное	—

	СТРАН.
Желе изъ малины	154
— изъ ягодъ	—
Яблочный пирогъ	155
Яблочный пирогъ съ чернымъ хлѣбомъ	—
— воздушный пирогъ	156
Горькія миндальныя макароны	—
Миндальные вѣнички	157
Тортъ	—
Миндальные кучки	158
— стружки	—
Шоколатный тортъ	—
Бисквитный тортъ	159
Кудри	—
Сахарныя лепешки	—
Миндальные оладьи	160
Миндальное пирожное	—
Сливочное пирожное	—
Блины	—
Кольца	161
Блины молочные	—
Блины съ яблоками	—
Оладьи изъ манныхъ крупъ	162
Пирожное изъ манныхъ крупъ	—
Пышки изъ заварнаго тѣста	—
Миндальное пирожное	163
Пирожное изъ корицы	—
Коровай	—
Рисовый корвай	164
Сладкая яичница	—
Пряники	—
— бѣлые	165
— изъ пеклеванной муки	—

	СТРАН.
Пряники медовые	166
— миндальные	—
— миндальные бѣлые	167
Оплатки	—
Пряники постные	—
— сахарные	168
Мороженое съ ванилью	—
— изъ шоколату	169
— изъ лимоновъ	—
— изъ сливокъ	170
Оршадъ	—

БУЛЬОНЫ.

=

1. *Крѣпкій бульонъ.* Возми отъ переду десять фунтовъ говядины и столько же телятины, одну курицу, пару рябчиковъ, тетерку, зайца и одну индѣйку, вычисти и хорошенько перемой. Сначала положи въ кастрюлю одну говядину, поставь вариться, а когда она будетъ мягка, то положи туда-же телятину и индѣйку, а потомъ куръ, зайца, тетерку, рябчиковъ и снова кипяти; во время кипяченія пѣну и сало снимай; потомъ положи моркови, петрушки, пастернаку корешка по три, корицы одинъ золотникъ и пол-золотника гвоздики, и все это вмѣстѣ еще кипяти, мѣшая безпрерывно ложкой или чумичкой, чтобъ не пригорѣло. Когда все хорошо упрѣетъ, процѣди сквозь чаше сито. Потомъ поставь бульонъ въ холодное мѣсто и, давъ собраться и остынуть салу, собери его дочиста,

а бульонъ разогрѣй и процѣди сквозь салфетку. Наконецъ увари его на плитѣ или таганѣ до такой густоты, снимал чаще пѣну и сало, пока будетъ стоять ложка и бульонъ будетъ валиться съ нея кусками. Послѣ сего бульонъ разложи въ каменные посудины.

2. *Бульонъ, приготовленный на скорую руку.* Возми фунтъ говядины, изрѣжь ее помельче, искроши четыре моркови, четыре рѣпы и двѣ луковицы, положи все вмѣстѣ въ кастрюлю, въ которой распусти сначала осьмушку коровьяго масла, вари минутъ двадцать на довольно сильномъ огнѣ, потомъ налей столько кипятку, сколько должно быть бульону, дай кипѣть четверть часа, прибавь двѣ луковицы, докрасна поджаренныя въ маслѣ, немного перцу, соли, пряныхъ травъ и кореньевъ; наконецъ процѣди сквозь частое сито. Бульонъ этотъ можно засыпать вермишелью, или положить въ него бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ маслѣ.

3. *Экономическій бульонъ.* Положи въ муравленный глиняный горшокъ съ крышкою произвольное количество костей, раздробивъ ихъ обухомъ, налей воды вдвое болѣе противъ вѣсу костей, обвяжи горшокъ бумагой, закрой крышкой, поставь въ жарко натопленную

печь и дай ему стоять часовъ шесть, потомъ вынь и процѣди. Такимъ способомъ получишь превосходный питательный бульонъ. Когда нужно будетъ употреблять, стоитъ только разогрѣть бульонъ, положить въ него кореньевъ, засыпать какими нибудь крупами, или вермишелью, или положить въ супъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ.

4. *Сухой бульонъ.* Возми двѣ телячьи ноги, шесть фунтовъ мяса отъ ляжки, два фунта телячьяго ссѣлка и пять фунтовъ баранины отъ задней ноги. Всѣ эти мяса кипятятъ на слабомъ огнѣ въ пятнадцати штофахъ воды; во время кипѣнія снимаютъ пѣну; а когда мяса довольно уварятся, процѣди бульонъ; на оставшееся мясо налей снова пятнадцать штофовъ воды и опять кипятятъ, пока всѣ мяса разварятся; потомъ процѣди. Полученные такимъ образомъ два бульона смѣшай вмѣстѣ, дай имъ остынуть, собравшійся наверху жиръ сними дочиста; бульонъ процѣди сквозь салфетку и потомъ выпаривай на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока онъ не будетъ очень густъ. Тогда, выложивъ изъ кастрюли, намазывай тонкимъ слоемъ, въ палецъ толщиною, на гладкую доску и разрѣзывай на досечки желаемой величины. Для окончательнаго высушиванія, досечки раскладываются на

горячей печи, или на ночь ставятся въ печь, продолжая это до тѣхъ поръ, пока онѣ будутъ совершенно сухи и ломки. Когда онѣ совершенно высохнутъ, уложи въ стеклянныя банки, хорошенько закупори, обвяжи бумагой, а лучше пузыремъ. Дощечки эти могутъ сохраняться четыре и пять лѣтъ, безъ всякаго поврежденія, если только онѣ уложены въ банки совершенно сухими. Если кому угодно имѣть бульонъ съ приностями, то можно положить ихъ, когда бульонъ варится.

Когда нужно будетъ употреблять, стоитъ только взять потребное количество сухаго бульону, положить въ горячую воду, поставить на горячую золу или на плиту: черезъ четверть часа бульонъ распухнетъ и супъ готовъ, тогда, положивъ кореньевъ или вермичели, прокипятить. Онъ также употребляется для приправы суповъ и соусовъ.

5. *Постный бульонъ.* Возми фунтъ гороха, налей водою и вари. Когда выкипитъ четвертая доля и отваръ гороховой будетъ еще свѣтелъ, процѣди его сквозь сито, дай отстояться и отстой слей въ горшечъ; положи въ него разныхъ кореньевъ, обдай ихъ сначала кипяткомъ, какъ то: моркови, пастернаку, луку, селерея, порею, брюквы или рѣпы, капусты, петрушки и разныхъ приностей: гвоздики, мушкатнаго орѣшка,

базилику, кишнецу, перцу, соли и прованскаго или орѣховаго масла, смотря по количеству бульона, увари все хорошенько, процѣди сквозь салфетку и употребляй, куда нужно.

6. *Бульонъ въ бутылкахъ.* Бутылочный бульонъ готовится слѣдующимъ образомъ: Возми такія части говядины, гдѣ болѣе костей, какъ напримѣръ: отъ голяшки, если случится телятина, обрѣжь ее съ костей; мясо нарѣжь кусочками, а кости раздоби обухомъ. Выполоскавъ кости и говядину, положи въ горшечъ или кастрюлю и поставь варить. Смотри по количеству бульона, положи по одному или по два корня моркови, петрушки, пастернаку, немного перцу горошинами, нѣсколько гвоздичекъ и соли; вари на легкомъ огнѣ, пока все мясо разварится; тогда процѣди бульонъ сквозь салфетку и, пока онъ еще тепелъ, разлей въ бутылки. Сала, собравшагося въ горлышкахъ бутылокъ, сливать не должно; оно не только не испортитъ бульона, но будетъ предохранять его отъ вліянія воздуха. Давъ совершенно остынуть бульону, бутылки должно хорошенько закупорить и засмолить. Когда нужно употреблять бульонъ, то, принеши бутылку, должно поставить въ теплую воду; тогда въ непродолжительномъ времени бульонъ распухнетъ и сало въ гор-

лышкѣ растаетъ. Почавъ бутылку, должно истратить ее всю; если же ее закупорить неполную, то бульонъ скоро испортится.

7. *Красный бульонъ.* Нарѣжь ломтями восемь фунтовъ говядины, положи въ кастрюлю четверть фунта коровьяго масла, накроши рѣпы, моркови и луку, уложи ими дно кастрюли, а на нихъ положи говядину и, вливъ два стакана кислыхъ щей, поставь на плиту, накрой крышкой, дай кипѣть исподоволь, наблюдая, чтобъ не пригорѣло. Когда говядина съ обѣихъ сторонъ поджарится, налей холодной водой, по двѣ бутылки на каждый фунтъ мяса; потомъ обрѣжь съ четверти телятины мясо (мяса этого въ бульонъ класть не должно, а положить только однѣ кости, разбивъ ихъ обухомъ); когда бульонъ закипитъ, снимай пѣну и поставь на край плиты, чтобъ онъ кипѣлъ тише. Положи въ бульонъ по три штуки кореньевъ моркови, петрушки, сельерея, нѣсколько лавровыхъ листковъ, немного горошчатого перцу, мушкатнаго орѣшка и двѣ луковицы, натканные гвоздикой, и посоли; когда все хорошо уварится, процѣди бульонъ сквозь салфетку, а на мясо снова налей воды и вари для втораго бульона.

8. *Бѣлый бульонъ.* Возми четыре фунта говядины, четыре фунта телятины и одну ку-

рицу; все это перемой, изрѣжь на части, положи въ кастрюлю и, наливъ на фунтъ мяса по двѣ бутылки воды, кипятить; пѣну снимай дочиста. Положи по одному корню моркови, рѣпы, пастернаку, петрушки и пару луковицъ; увари все хорошенько и когда мясо разварится, процѣди бульонъ сквозь салфетку. Изъ приготовленнаго такимъ образомъ бульона можно дѣлать разные супы и соусы.

9. *Бульонъ изъ рыбы.* Возми по одному фунту карасей и окуней, два фунта ершей, очисти съ нихъ чешую, выпотроши, перемой хорошенько, положи въ кастрюлю, налей на каждый фунтъ рыбы по двѣ бутылки воды, поставь на таганъ или на плиту, вари исподоволь на маломъ огнѣ, снимая шумовкой* пѣну. Положи въ бульонъ по одному корню петрушки, пастернаку, сельерея, порею, моркови, рѣпы, пару луковицъ, натканныхъ гвоздикой, немного горошчатого перцу, нѣсколько лавровыхъ листковъ и пол-лимона, нарѣзавъ его кружками. Когда рыба разварится и распадется, тогда бульонъ процѣди сквозь салфетку. На этомъ бульонѣ готовится превосходная стерляжья уха; давъ закипѣть бульону, опусти въ него стерлядь, изрѣзанную звѣньями, и, уваривъ до

* Рѣшетчатая ложка.

надлежащей степени рыбу, влей два стакана мадеры.

10. *Сухой бульонъ изъ рыбы.* Возми десять фунтовъ какой угодно мелкой рыбы, какъ то: карасей, окуней, ершей, плотвы или всѣхъ вмѣстѣ; чистить рыбу не нужно, а только выпотрошить и вымыть хорошенько. Положивъ рыбу въ кастрюлю, налей на каждый фунтъ рыбы штофъ воды, вари на небольшомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда треть бульона укипитъ и рыба разварится и превратится въ кашу, процѣди сквозь салфетку, а потомъ снова влей въ кастрюлю, выпаривай на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается густъ, какъ кисель; тогда выложи его въ глубокія тарелки и окончательно высуши въ печи, ставя на ночь, пока бульонъ не сдѣлается сухъ, какъ обыкновенный говяжій бульонъ.

11. *Чистый бульонъ.* Возми часть говядины, смотря по количеству, сколько хочешь имѣть бульону, вымой хорошенько, разрѣжь на части; если случатся въ ней кости, а особливо мозговые, разбей ихъ обухомъ. Положивъ мясо въ кастрюлю, налей на каждый фунтъ по двѣ бутылки воды, поставь на плиту и дай кипѣть ключемъ, снимая сверху пѣну. Когда довольно уварится, положи селерея, порею, петрушки, моркови

корня по два, посоли и дай еще кипѣть на легкомъ огнѣ, потомъ процѣди. Бульонъ этотъ можно подавать съ поджаренымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ, или положить фаршу, также можно приготовить его съ клецками.

12. *Бульонъ для выздоравливающихъ.* Возми два фунта мягкой говядины, два фунта телятины, старую курицу или каплуна; переломай въ немъ кости, положи все въ глиняный муравленный горшокъ, налей на это пять бутылокъ воды, прибавь три золотника мушкатнаго цвѣта и, накрывъ крышкою, замажь и вари пять часовъ. Потомъ, вынувъ изъ печи, чистый бульонъ слей, а мясо истолки въ ступкѣ домягка и, смѣшавъ съ оставшимся въ горшкѣ бульономъ, прожми сквозь салфетку: бульоны эти сохранять для употребленія отдѣльно. Когда надобно будетъ употреблять, возми, сколько нужно, перваго бульона, прибавь въ него втораго бульона или студени и вскипяти.

13. *Бульонъ, подаваемый въ чашкахъ.* Возми часть говядины отъ какого угодно мѣста, смотря по количеству бульона, пять или десять фунтовъ; вымой хорошенько, изрѣжь на небольшіе куски, положи въ кастрюлю, прибавь бычью печенку, также изрѣзанную, бараньихъ или телячьихъ костей, разбивъ ихъ обухомъ,

потроховъ изъ живности, какіе случатся, какъ то : куриныхъ, гусиныхъ, индѣчьихъ, — фунтъ ветчины и на каждый фунтъ мяса налей по двѣ бутылки воды, поставь на плиту или въ печь, дай кипѣть ключемъ, снимая шумовкой пѣну. Когда все хорошо уварится, посоли, положи кореньевъ : моркови, рѣпы, петрушки, пастернаку, порею, горсть зеленой петрушки, селлерей, луковицу, напшигованную гвоздикой, лавроваго листу, немного горошчатого перцу и дай еще покипѣть нѣсколько на маломъ огнѣ, чтобъ коренья хорошо уварились. Для приданія бульону цвѣта, кроши помельче двѣ луковицы, поджарь докрасна въ маслѣ, опусти въ бульонъ и, давъ покипѣть, процѣди сквозь салфетку. Его обыкновенно разносятъ на вечернихъ собраніяхъ въ чашкахъ и подаютъ къ нему слоеные пирожки; подаютъ также въ чашкахъ и за ужиномъ.

14. *Сбереженіе бульона.* Въ лѣтнее время часто приходятъ въ затрудненіе относительно сохраненія бульона; даже въ продолженіе одного дня онъ прокисаетъ въ самыхъ лучшихъ свѣстныхъ чуланахъ; въ погребѣ же всегда почти получаетъ непріятный вкусъ. Вотъ простое средство сохранять его во время сильныхъ лѣтнихъ жаровъ : оно состоитъ въ кипяченіи

бульона, какъ утромъ, такъ и вечеромъ; но какъ бульонъ дѣлается каждый разъ гуще при такихъ часто повторяемыхъ кипяченіяхъ, то должно какъ можно менѣе солить его при начальномъ приготовленіи.

15. *Средство поправлять бульонъ.* Бульоны, сберегаемые въ теченіе нѣсколькихъ дней, бывають часто подвержены окисанію, въ особенности во время бурь и сильныхъ лѣтнихъ жаровъ. Этому можно пособить, когда бульонъ не совершенно еще прокипъ, кипяченіемъ и бросаніемъ въ него нѣсколькихъ раскаленныхъ углей во время самага кипѣнія. Но если бульонъ получилъ уже весьма сильный кислый вкусъ, то въ такомъ случаѣ надлежитъ взять на каждые два или три штофа бульона по четыре золотника поташу, растворить его въ полустаканѣ воды, дать совершенно отстояться и, сливши свѣтлый растворъ, прибавлять его по немногу къ бульону, который должно безпрестанно пробовать, дабы остановить прибавленіе поташнаго раствора, какъ скоро исчезнетъ непріятный вкусъ. Если по какимъ либо обстоятельствамъ не случится поташу, то вмѣсто его можно вскипятить три или четыре столовыя ложки обыкновенной золы въ полустаканѣ воды, дать отстояться жидкости, или процѣдить ее сквозь

пропускную бумагу, и потомъ употреблять такъ, какъ и растворъ поташный. Ни та, ни другая примѣсь нисколько не портятъ бульона, а доставляютъ ему еще нѣсколько прохладительный вкусъ.

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ.

===

1. *Красный супъ.* Надобно взять мягкой говядины безъ костей, жилокъ и перепонокъ фунта три, нарѣзать мясо ломтиками, толщиною въ пол-пальца, уложить въ кастрюлю достаточной величины ломтикъ возлѣ ломтика; потомъ искрошить по два корня петрушки, пастернаку, моркови, двѣ луковицы, зеленой петрушки, сельерея; прибавить лавроваго листу, немного перцу и все это положить въ кастрюлю на говядину, накрыть, поставить на плиту или на таганъ, дать прѣть, пока говядина не вберетъ въ себя того сока, который она дала, и пока мясо довольно не потемнѣетъ и нѣсколько не пристанетъ къ кастрюлѣ. Во все это время должно держать кастрюлю на легкомъ жару; въ противномъ случаѣ мясо можетъ пригорѣть. Трогать и переворачивать мяса отнюдь не должно, но дать

лежать на одной сторонѣ, пока оно не потемнѣетъ. Послѣ этого налить бульону, сколько потребно, чтобы супъ былъ темень и дать еще повариться на вольномъ жару пол-часа, а потомъ процѣдить сквозь частое сито. За четверть часа передъ подаваньемъ на столъ, положи въ супъ фаршъ, заранѣе приготовленный и сваренный, нарѣзавъ его ломтиками или небольшими квадратцами *. Можно красный супъ дѣлать и проще, но тогда онъ не такъ вкусенъ. Сваривъ крѣпкій хорошій бульонъ, возми двѣ луковицы, искроши; ложку масла сотри съ мукой, положи туда-же лукъ, поджарь на сковородѣ докрасна, опусти въ бульонъ, прокипяти.

2. *Супъ изъ каплуна съ фаршированными лукомъ.* Сваривъ супъ изъ одного или двухъ каплуновъ, смотря по надобности, начисти сколько нужно рѣпчатого лука, (крупный бѣлый лукъ для этого всего лучше), положи въ кастрюлю, налей горячей водой, дай ему раза два вскипеть, а потомъ вынь изъ него средину до половины луковицы, начини фаршемъ, подожги докрасна двѣ ложки муки, стертой съ масломъ, разведи бульономъ, положи въ него лукъ, дай исподоволь прѣть. Подавая на столъ, лукъ выложи въ миску, налей процѣженнымъ каплуновымъ бульономъ,

* См. фаршъ для суповъ.

а бульонъ, въ которомъ варился лукъ, вылей въ особый соусникъ и подавай отдѣльно; можетъ быть, кто нибудь пожелаетъ прибавить этого бульона въ супъ. Также и каплуна можно разнять и опустить въ супъ.

3. *Супъ изъ раковъ.* Вымой раковъ въ двухъ или трехъ водахъ, положи въ горшокъ или кастрюлю, налей холодной водой, накрой, поставь вариться, а когда будутъ готовы, откинь на сито, чтобы стекъ бульонъ. Потомъ очисти шейки и клешни, оставь сколько нужно черепковъ для начинки, остальные черепки и клешни истолки въ ступѣ, а брюшки съ ногами отбрось. Когда черепки истолчешь мелко, растопи въ кастрюлѣ ложки двѣ чухонскаго масла, или смотря по количеству, сколько хочешь приготовить супу, положи въ масло толченныя раковыя скорлупы и дай имъ жариться, помѣшивая по временамъ; можно туда-же въ кастрюлю положить двѣ цѣлыя луковицы, горсть зеленой искрошенной петрушки, а какъ все хорошо ужарится, то влей немного раковаго отвару и дай еще повариться; потомъ процѣди сквозь сито, гущу выдави ложкой, положи ложки двѣ муки, размѣшай хорошенько, чтобы не было комковъ, прокипяти, непрерывно мѣшая. Наконецъ влей раковаго отвару, сколько должно

быть супу, дай прокипятить ключемъ, процѣди сквозь сито и послѣ этого кипятить бульонъ болѣе уже не должно, а держать его на краю плиты, чтобъ онъ былъ только горячъ;—тогда онъ будетъ имѣть хорошій красный цвѣтъ; если-же станешь кипятить, все раздѣлится и красное раковое масло всплыветъ на-верхъ. Фаршъ дѣлать можно какой угодно, напимѣръ: если есть какая нибудь рыба, сырая, вареная или жареная, то кости изъ нея должно выбрать; а если рыбы не случится, то возми мяса или телятины отъ филею; также можно употреблять для сего фарша куриное сырое и вареное мясо. Изрубивъ мелко мясо или рыбу, вмѣстѣ съ раковыми шейками и клешнями, прибавить по пропорціи размоченнаго и выжатаго досуха бѣлаго хлѣба, масла, одно или два яйца, зеленой рубленой петрушки и еще все хорошенько порубить, чтобы было какъ тѣсто, и этимъ фаршемъ начинить раковые черепки, сварить ихъ въ раковомъ отварѣ; или возми часть приготовленнаго раковаго супа и вари въ немъ; когда будетъ готово, выложи въ приготовленный раковый бульонъ; также положи нечищенныхъ раковыхъ клешней, которыя покрупнѣе.

4. *Супъ изъ раковъ, приготовленный иначе.* Возми, сколько угодно, раковъ, вымой

ихъ въ нѣсколькихъ водахъ хорошенько, положи въ горшокъ, налей столько воды, чтобы она покрывала ихъ, накрой, поставь вариться, когда будутъ готовы, откинь на сито, очисти клешни и хвостики, оставь, сколько нужно, верхнихъ черепковъ для начинки, а остальные черепки, клешни и брюшки, вычистивъ изъ нихъ зобы и кишки, истолки въ ступѣ, положи въ раковый отваръ и дай кипятить. Между тѣмъ свари изъ проса или сарачинскаго пшена кашу, положи въ нее раковыхъ шеекъ, изрубивъ ихъ сначала съ горстью зеленой петрушки; начини оставленные черепки, сложи ихъ по два или какъ они есть, оставь по одному черепку; можно также и клешни не обламывать, а оставить при черепкахъ, что придаетъ болѣе виду. Процѣдивъ раковый бульонъ сквозь сито, опусти въ него начиненныхъ раковъ, прокиняти.

5. *Супъ изъ раковъ на молоко.* Вскипяти три бутылки молока; вари, сколько угодно, раковъ, очисти шейки и клешни, а верхніе черепки начини слѣдующимъ фаршемъ: обрѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, размочи въ молокѣ, выжми досуха, положи ложку чухонскаго масла, два яйца, толченаго миндаля, мускатнаго орѣшка, поруби, чтобы все хорошо перемѣшалось, начини верхніе раковые черепки, опусти ихъ

въ молоко, туда-же положи очищенные шейки и клешни и дай кипѣть полчаса.

6. *Похлебка изъ щуки.* Выпотроши, очисти щелуху, вымой хорошенько и изрѣжь щуку звѣньями, посоли, дай немного полежать, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ, но не дотверда, а чтобъ рыба была въ соку. Съ бѣлаго хлѣба обрѣжь корку, размочи въ водѣ или въ мясномъ бульонѣ, досуха выжми; изъ рыбы вынь кости и вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ истолки домягка, надѣлай шариковъ, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ; налей рыбнымъ бульономъ, посыпь мушкатнаго цвѣту, мелко рубленнаго укропу или рубленной зеленой петрушки и все вмѣстѣ прокипяти одинъ разъ.

7. *Похлебка съ фаршированными карпами.* Возми одного или двухъ карповъ, сколько будетъ потребно, очисти чешую, вымой, разрѣжь по спинѣ отъ головы до хвоста, сдери на обѣ стороны кожу, вырѣжь всю середину, но такъ, чтобы хвостъ и голова остались при кожѣ. Изъ вырѣзаннаго мяса выбери всѣ кости, прибавь еще какой нибудь другой рыбы, сдѣлай фаршъ*, начини карпа, положи на противень и изжарь въ маслѣ. Рыбьи кости, оставшіяся отъ фарша, истолки, прибавь къ нимъ мелкой рыбы

* См. фаршъ изъ рыбы.

и также истолки; потомъ сотри чухонскаго масла съ мукой, поджарь докрасна, положи въ него толченую рыбу съ костями, цѣльныхъ луковицъ, разныхъ кореньевъ, поставь на жаръ и, мѣшая, дай обжариться; тогда налей рыбнымъ бульономъ, дай покипѣть полчаса, процѣди сквозь сито. Икру, молоки, а также и печенку рыбью, если есть, свари, нарѣжь жеребейками, (маленькими кусочками или сухариками) и опусти въ бульонъ. Бульонъ вылей въ суповую чашку, а карпа положи на блюдо и подавай.

8. *Супъ съ рисовыми гренками.* Сваривъ, какъ обыкновенно варится бульонъ съ кореньями, процѣди; говядину нарѣжь ломтиками въ палецъ толщиною и опусти въ бульонъ. Потомъ свари рисовую кашу на мясномъ бульонѣ, выложи въ глубокое блюдо, застуди, а когда супъ подавать на столъ, нарѣжь ломтиками, опусти въ супъ. Гренки эти можно также дожарить въ чухонскомъ маслѣ.

9. *Супъ изъ рису.* Возми рису по осьми золотниковъ на каждую особу, вымой хорошенько, вытри салфеткой, вари на маломъ огнѣ, съ достаточнымъ количествомъ бульона.

10. *Супъ изъ рису на молоко.* Вскипятивъ молоко, опусти въ него рисъ чисто вымытый; а когда рисъ разварится, прибавь немного

сахару и небольшой кусокъ свѣжаго чухонскаго масла. Рису должно класть, смотря по количеству молока.

11. *Супъ съ вермишелью и лапшой.* Сваривъ и процѣдивъ бульонъ, за полчаса до обѣда давь ему закипѣть ключемъ, засыпъ вермишелью или лапшой. Лапша готовится такимъ образомъ: разбивъ яйцо, разболтай, посоли, замѣси крутое тѣсто, рассучи какъ можно тоньше, дай подсохнуть, сверни въ трубку и мелко исшenkуй.

12. *Жульенъ.* Нарѣжь помелче полосками моркови, рѣпы, луку, порею, селлерей и картофелю, изрубь салату латуку, щавелю и кервелю. Положи все вмѣстѣ въ кастрюлю, прибавь кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, обжарь въ немъ зелень и коренья, а потомъ налей кипятокъ; туда-же положи немного свѣжаго гороху, турецкихъ бобовъ, спаржи, посоли и дай кипѣть на маломъ огнѣ. Когда подавать на столъ, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ.

13. *Супъ съ клецками.* Свари хорошій бульонъ, положи въ него кореньевъ, петрушки, моркови, рѣпы, картофелю, цѣльныхъ луковицъ и дай кипѣть ему на маломъ огнѣ. Между тѣмъ приготовь клецки слѣдующимъ образомъ: возьми

полную ложку чухонскаго масла, три до тѣхъ поръ, пока масло побѣлѣетъ; потомъ положи три яйца, одно за другимъ, пять ложекъ крупчатой муки и мѣшай, пока разотрется всѣ крупинки. За полчаса до обѣда процѣди бульонъ, дай ему закипѣть ключемъ и опускай въ него клецки съ серебряной ложки. Можно дѣлать клецки изъ маннѣхъ крупъ; тогда вмѣсто пяти ложекъ муки, положи двѣ ложки муки и три ложки маннѣхъ крупъ.

14. *Борщъ.* Возьми два фунта говядины, на-рѣжь ломтями, фунтъ ветчины также изрѣжь ломтиками, налей двумя штофами холодной воды и поставь на плиту или въ печь. Между тѣмъ искроши пол-кочня капусты, обдай кипяткомъ и дай постоять; свеклу нашенкуй полосками. Потомъ откинь капусту на сито, выжми изъ нея воду и вмѣстѣ со свеклой и лукомъ поджарь въ коровьемъ маслѣ, всыпъ ложку муки, размѣшай хорошенько, выложи въ бульонъ. Фунтъ сосисекъ изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и также положи въ бульонъ. Когда подавать на столъ, заправь сметаною.

15. *Борщъ малороссійскій.* Возьми четыре фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенной свеклы, пол-кочня свѣжей искрошенной капусты, кореньевъ петрушки, па-

стернаку, обжаренного въ маслѣ луку; все это налей по пропорціи бульономъ и приквась кислыми щами съ огуречнымъ рассоломъ, положи туда-же ветчины и дай всему кипѣть. Когда мясо въ половину поспѣетъ, положи чайную чашку проса и, сваря въ густую десять лицъ, разрѣжь ихъ пополамъ и, вынувъ желтки, начини бѣлки слѣдующимъ фаршемъ: изруби яичные желтки, прибавивъ шпекъ, бѣлаго хлѣба размоченнаго въ бульонѣ, соли, перцу, рубленой зеленой петрушки и, обмазавъ ихъ сырыми яйцами, обжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, положи въ борщъ и заправь сметаной.

16. *Борщъ съ рыбою.* Возми по фунту свѣжей и соленой осетрины или бѣлужины, налей холодной водою, поставь на плиту или въ печь; между тѣмъ накроши свеклы и обваляй въ мукѣ; потомъ возми свѣжей капусты, разрѣжь кочанъ на нѣсколько частей и, обжаривъ въ маслѣ, положи въ горшекъ или кастрюлю, въ которой варится рыба; приквась квасомъ или уксусомъ. Свѣжая рыба, какъ то, караси, окуни или другая какая рыба, очищенная и выпотрошенная сперва, обваливается въ мукѣ, обжаривается въ маслѣ и кладется въ борщъ; туда-же положи моркови и луку, увари до надлежащей степени, посоли и посыпь перцемъ.

17. *Борщъ постный.* Возми свѣжей капусты и свекольнаго листу, изруби, а свеклу нашинкуй полосками и все вмѣстѣ обжарь въ маслѣ; положи муки, вымѣшай, прибавь крошеннаго луку, моркови, пастернаку, налей горячею водою пополамъ съ квасомъ, дай укинѣть, засыпь гречневыми или какими нибудь другими крупами и посоли. Къ этому борщу подаютъ ситные мелко-искрошенные сухари, обжаренные въ постномъ маслѣ.

18. *Бураки.* Искрошивъ мелко свекольные корни и лукъ, обжарь ихъ въ маслѣ и, положивъ муки, размѣшай хорошенько; если есть готовый бульонъ, то налей по пропорціи, а если нѣтъ готоваго бульону, возми сколько нужно говядины, свари бульонъ, положи въ него поджаренные бураки и лукъ, приквась уксусомъ и дай кипѣть до спѣлости, потомъ заправь сметаной. Можно приготавливать бураки съ курицей, бараниной, прибавлять немного ветчины и сосисекъ.

19. *Супъ изъ брюквы.* Брюкву очистивъ и изрѣзавъ въ тоненькіе ломтики, положи въ кипятокъ и вари цѣлый часъ; послѣ сего протри сквозь сито, разведи хорошимъ мяснымъ бульономъ, приправь перцемъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Подавая на столъ, положи въ суповую чашу бѣлаго хлѣба, наръзаннаго

сухариками и поджаренного въ коровьемъ маслѣ.

20. *Похлебка изъ грибовъ.* Очистивъ грибы, обжарь въ маслѣ, потомъ опусти въ бульонъ, прибавь кореньевъ петрушки, моркови, рубленой зеленой петрушки, также рубленыхъ яичныхъ желтковъ, сваренныхъ въ густую, и наконецъ, смотря по количеству похлебки, заправь яйцемъ или двумя. Постная же грибная похлебка варится съ лимономъ, лукомъ и петрушкою. Также можно сварить ее съ лукомъ и засыпать гречневыми крупами.

21. *Супъ съ начиненнымъ гусемъ.* Сдѣлавъ слѣдующій фаршъ, начини имъ гуся за кожу: возьми гусиныхъ печенокъ, круто сваренныхъ лицъ, изруби мелко, прибавь горсть рубленой петрушки и разведи сырыми яйцами. Потомъ отдѣли кожу отъ мяса, наблюдая, чтобъ кожа не прорвалась, зашей разрѣзъ, налей такъ, чтобы фаршъ прошелъ между кожей и мясомъ, и завяжи кожу у шеи. Начинивъ такимъ образомъ гуся, опусти въ бульонъ и свари до спѣлости; подавая на столъ, разними на штуки.

22. *Супъ изъ потроховъ.* Возьми гусиныхъ, утиныхъ или другихъ какихъ нибудь потроховъ, вычисти ихъ хорошенько, перемой, налей холодной водой, смотря по количеству потроховъ,

поставь на плиту или въ печь и дай вариться до спѣлости. Тогда выбери потроха вонь, съ бульону сними жиръ и процѣди его сквозь сито, поставь снова на огонь, а между тѣмъ ложку муки сотри съ ложкою чухонскаго масла, поджарь, прибавь мелко изрубленной зеленой петрушки, парею, моркови, пастернаку, и все это выложи въ супъ, присоли, положи мушкатнаго орѣшка и прокипяти. Напоследокъ подбей нѣсколькими яичными желтками, положи въ суповую чашу ломтиковъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ коровьемъ маслѣ, туда-же положи потроха и вылей бульонъ.

23. *Уха изъ карасей.* Сваривъ бульонъ изъ какой нибудь мелкой рыбы, положи въ него цѣльныхъ луковицъ, натыканныхъ гвоздикой, петрушки, сельерея, пастернаку, зеленой петрушки, перцу горошинами; лавроваго листу, лимону, изрѣзавъ его кружками, уваривъ хорошенько бульонъ, процѣди; а потомъ положи въ бульонъ крупныхъ карасей, надлежащимъ образомъ вычищенныхъ, выпотрошенныхъ и хорошо вымытыхъ и увари до спѣлости.

24. *Калья изъ паюсной икры.* Возьми паюсной икры, нарѣжь ее сухариками, кроши огурцовъ, прибавь крошеннаго луку, налей огуречнымъ рассоломъ пополамъ съ водой и, уваривъ, приправь перцомъ.

25. *Калѣя съ осетриной.* Нашинковавъ огурцевъ, прибавъ кислой шинкованной капусты, крошенныхъ кореньевъ и луку, поджарь все въ маслѣ, положи муки, размѣшай хорошенъко и налей рыбнымъ бульономъ. Изрѣзавъ кусками фунта полтора осетрины или бѣлужины, опусти въ калѣю, прокипяти, снимая пѣну, потомъ приивася огуречнымъ рассоломъ; вынувъ изъ капусты стебельки, нарѣжь полфунта паюсной икры небольшими кусочками и, завернувъ въ листочки икру, надѣнь на шпильки, опусти въ калѣю и увари до спѣлости. Предъ отпускомъ на столъ, сними икру со шпильекъ, выверни изъ капустныхъ листовъ, положи опять въ калѣю, посыпь зеленаго укропу, положи соленого лимона, нарѣзавъ четвертинками.

26. *Ланша на миндальномъ молокѣ.* Сдѣлай изъ четверти фунта сладкаго миндаля густое молоко, просѣй крупчатой муки, замѣси ланшу на миндальномъ молокѣ и орѣховомъ маслѣ, посоля немного; потомъ раскатай какъ можно тоньше, дай немножко подсохнуть, сверни въ трубку и искроши мелко. Между тѣмъ сваривъ пол-фунта бѣлыхъ грибовъ, процѣди сквозь сито грибной бульонъ и грибы изрѣжь не очень мелко, положи въ кастрюлю, налей грибнымъ бульономъ, посоли и дай кипѣть. За четверть часа

до отпуска на столъ засыпь ланшой и, прокипятивъ раза два, вылей въ суповую чашу и забѣли миндальнымъ молокомъ.

27. *Уха изъ налимовъ.* Очистивъ и выпотрошивъ налимовъ, перемой въ холодной водѣ, положи въ кастрюлю, если налимы небольшіе, разрѣжь пополамъ, а если довольно велики, нарѣжь звѣньями, влей въ кастрюлю винограднаго вина пополамъ съ водой, приставъ на огонь; между тѣмъ поджарь въ коровьемъ маслѣ муки, разведи отваромъ, въ которомъ варятся налимы, вылей къ нимъ же, посоли, положи горошчатого перцу, небольшихъ цѣльныхъ луковицъ, лимона, изрѣзаннаго четвертинками, и дай исподоволь вариться. Пока уха варится, очисти шампиньоновъ, нарѣжь полосками, обжарь въ маслѣ, налей рыбнымъ отваромъ, положи туда-же печенки изъ налимовъ, нарѣзавъ ихъ жеребейками, накроши кореньевъ моркови, петрушки, селлерей, прокипяти раза два и вылей въ уху. Когда рыба поспѣетъ, то ее тотчасъ должно выбрать шумовкой изъ бульона, чтобъ она не переварилась. Подавая на столъ, положи рыбу въ суповую чашку, влей туда-же уху и еще одинъ стаканъ винограднаго вина.

28. *Супъ изъ утки съ рѣпкою.* Выпотрошенную и приготовленную, какъ слѣдуетъ, утку

положи въ горшокъ, налей кипяткомъ; если есть мозговья кости или кусокъ говядины, то прибавь въ супъ, чтобъ онъ былъ наварѣе, положи селлерей, порею, петрушки и цѣльныхъ луковицъ, вари до спѣлости; рѣпу изрѣжь продолговатыми полосками или жеребейками, отваривъ одинъ разъ въ водѣ, откинь на сито. Когда вода стечетъ, обжарь въ чухонскомъ маслѣ, давъ ей подрумяниться, потомъ влей немного супу и съ нимъ вари до спѣлости. Когда супъ будетъ готовъ, утку вынь, разними, положи въ суповую чашку, бульонъ процѣди сквозь сито, выложи въ него рѣпу и держи горячимъ, пока надобно будетъ подавать; тогда посыпь рубленой петрушки.

29. *Супъ изъ курицы съ фаршемъ.* Возми хорошую жирную курицу, положи въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, налей горячую воду, поставь на огонь, а когда снимется вся пѣна, опусти въ супъ пучекъ селлерей, порею и петрушки, съ кусочкомъ плоско разбитаго инбирю и кусочкомъ масла, стертаго съ мукой. Давъ въ половину свариться, процѣди, положи мелко изрѣзанныхъ кореньевъ петрушки, селлерей, порею и моркови, вари до спѣлости. Между тѣмъ изготви фаршу слѣдующимъ образомъ: возми кусокъ телячьяго или говяжьяго

мяса, положи въ него немного почешнаго или говяжьяго сала и все это изруби домягка; прибавь по пропорціи размоченнаго бѣлаго хлѣба, яицъ, посоли, посыпь перцу, мушкату и еще поруби, пока будетъ мягко, какъ тѣсто, и вязко, а безъ того не будетъ держаться. Потомъ надѣлай круглыхъ или продолговатыхъ шариковъ (также можно сдѣлать изъ этого фаршу родъ толстыхъ колбасовъ) и, отваривъ въ бульонѣ, нарѣзай ломтиковъ или накорбовать т. е. нарѣзай фигурно, какъ угодно и опустить въ супъ.

30. *Щи изъ кислой капусты.* Возми потребное количество говядины, вымой, положи въ горшокъ, налей по двѣ бутылки воды на каждый фунтъ говядины, поставь вариться, снимай пѣну, и когда не будетъ уже пѣны, опусти капусту, положи крошеного луку. За полчаса до обѣда заправь сметаною или мукой. Подавая на столъ, выбери говядину, нарѣжь ломтиками и опусти во щи.

31. *Щи изъ свѣжей капусты.* Вымывъ говядину, положи въ горшокъ, поставь въ печь, снимай пѣну и дай кипѣть небольшимъ ключемъ. Между тѣмъ возми кочанъ или два капусты, смотря по количеству бульона, разрѣжь начетверо, обдай кипяткомъ, дай постоять, а потомъ откинь на сито. Когда стечетъ вода, положи

капусту въ бульонъ, прибавь нѣсколько искрошенныхъ луковицъ и морковей, поставь въ печь и дай хорошенько упрѣть. За полчаса до обѣда заправь сметаной съ мукой, оставь кипѣть до обѣда, а отпуская, посыпь рубленой зеленой петрушкой или зеленымъ укропомъ.

32. *Щи изъ зелени.* Можно готовить зеленые щи изъ разной зелени, какъ то: изъ свекольной ботвы, шпината, щавеля, свити, крапивы и росады. Приготовивъ обыкновеннымъ образомъ бульонъ, возьми зелени, какой угодно, перебери, вымой, свари, откинь на сито; когда стечетъ вода, выжми изъ зелени остальную воду, изруби, прибавь крошеннаго луку, положи въ кастрюлю кусокъ масла, ложку муки, сотри вмѣстѣ, туда-же положи лукъ и зелень, поджарь, мѣшая, чтобъ не пригорѣло, потомъ влей бульонъ и поставь вариться. Подавал на столъ, заправь сметаной, положи круто сваренныхъ яицъ, разрѣзавъ ихъ пополамъ.

33. *Щавельный супъ.* Возьми щавелью, перебери, вымой хорошенько, проруби нѣсколько разъ, чтобъ щавель былъ крупноватъ; потомъ возьми ложки двѣ коровьяго масла, поджарь до красна, положи въ него ложки двѣ муки и съ мукой еще прожарь, а за тѣмъ положи туда щавель и обжарь хорошенько; наконецъ разведи

бульономъ и увари до спѣлости. Подавая на столъ, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ.

34. *Молочный супъ.* Возьми, сколько потребно для супу, молока, вскипяти, потомъ положи въ него тертаго бѣлаго хлѣба, толченой корицы, сахару по вкусу, немного цитронной корки и дай съ этимъ покипѣть; потомъ процѣди сквозь сито и еще дай кипѣть. Между тѣмъ размочи въ молокѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, обваляй въ яйцахъ и, поджаривъ въ маслѣ, положи въ суповую чашку. Супъ также подбей двумя яичными желтками и вылей на хлѣбъ.

35. *Гороховый супъ.* Разваривъ домягка горохъ, протри сквозь рѣшето, потомъ, положивъ хорошій кусокъ масла, налей гороховымъ отваромъ, посоли и еще покипяти. Между тѣмъ нарѣжь тоненькими небольшими ломтиками ветчины и обрѣзавъ все сало, опусти въ супъ, а сало хорошенько ужаривъ, изрѣзавъ его жеребейками, выложи туда-же, прибавь немного коринки и прокипяти.

36. *Супъ съ бѣлыми Турецкими бобами.* Возьми бѣлыхъ Турецкихъ бобовъ, перебери, чтобъ не было червливыхъ, налей холодною водою, поставь на огонь, а какъ они нѣсколько поварятся, положи кусокъ свинины и дай всему

вариться исподоволь. Когда супъ въ половину посипѣть, положи кореньевъ селлера, петрушки и порею. Наконецъ поджарь немного муки и заправь супъ.

37. *Супъ изъ чечевицы.* Перебравъ чечевицы, вымой хорошенько и, наливъ холодною водою, поставь на огонь и дай мягко свариться. Потомъ возьми половину чечевицы, разотри съ кускомъ коровьяго масла, протри сквозь рѣдкое сито или частое рѣшето, положи въ супъ къ непротертой чечевицѣ и присоли по вкусу. Отпуская на столъ свинину, нарѣжь ломтиками.

38. *Супъ изъ ячменной крупы.* Возьми поровну овсяной и ячной крупы, свари самую жидкую кашу; потомъ процѣди сквозь сито, посоли, положи кусочикъ масла, мелко нарѣзанной цитронной корки, сахару, коринки, толченой корицы, немного винограднаго вина или бульону и вскипяти. Подавая на столъ, подболтай личными желтками и положи сухариковъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ.

39. *Супъ анисовый съ свѣжимъ пахтаньемъ.* Возьми свѣжаго пахтанья, положи въ него толченыхъ сухарей изъ ржаного хлѣба, чайную чашку анису и вари, чтобъ это было густо, какъ жидкая каша; а когда хорошо уварится,

протри сквозь сито. Потомъ разведи все сливками или цѣльнымъ молокомъ такъ, чтобы супъ былъ не гуще обыкновеннаго молочнаго супа; прибавь понемногу сахару, мелко толченой корицы и дай еще одинъ разъ вскипѣть.

40. *Супъ изъ вишенъ.* Выбери изъ свѣжихъ вишенъ косточки, истолки ихъ; потомъ подожги докрасна муки, положи въ нее толченныя косточки, налей немного горячей воды, дай повариться, а за тѣмъ процѣди сквозь сито и вылей на вишни; прибавь воды, смѣшанной съ винограднымъ виномъ пополамъ, также положи сахару, цитронной корки, корицы и кардамону, дай вмѣстѣ повариться и подавай съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ. Супъ этотъ можно подавать въ лѣтніе жаркіе дни холодный.

41. *Супъ изъ сухихъ вишенъ.* Возьми сухихъ вишенъ, развари ихъ въ водѣ, а потомъ, взявъ изъ нихъ половину, истолки мелко; послѣ того подожги докрасна муки, положи въ нее толченныя вишни, хорошенько смѣшай и, наливъ немного кипятку, еще повари и процѣди, вылей въ другую половину вишенъ, прибавь винограднаго вина, сахару, мелко изрѣзанной лимонной корки, толченой корицы и кардамону, и все это вмѣстѣ повари и подавай съ поджаренными сухариками.

42. *Лимонный супъ.* Свари бѣлаго хлѣба въ водѣ съ кусочкомъ коровьяго масла, что должно быть такъ густо, какъ жидкая каша, потомъ протри сквозь частое сито, прибавь винограднаго вина, сахару и мелко тертой лимонной корки, повари и, подавая, подболтай желтками.

43. *Тминный супъ.* Возми чайную чашку толченыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, горсть тмину, положи вмѣстѣ въ кастрюлю, налей немного воды, прибавь кусокъ масла и вари, пока будетъ густо и мягко. Потомъ протри сквозь сито, разведи винограднымъ виномъ, цѣльнымъ или пополамъ съ водою, какъ пожелаешь; положи сахару, корицы, коринки, съ цѣлаго лимона корку мелко нарязанную и со всѣмъ этимъ повари, а послѣ сего по пропорціи супа подправь нѣсколькими личными желтками и подавай.

44. *Кардамонный супъ.* Возми бѣлаго хлѣба, развари въ водѣ съ кускомъ масла, чтобы было довольно густо; потомъ протри сквозь сито, разведи винограднымъ виномъ, прибавь толченаго кардамону, корицы и цедры* съ одного лимона, подсласти, прокипяти и подбей личными желтками.

45. *Супъ изъ саго.* Сполоснувъ саго въ теплой водѣ, налей по пропорціи кипяткомъ, по-

* Цедра — желтое вещество, покрывающее лимонную корку; въ немъ заключается лимонное масло.

ставь вариться, помѣшивай по временамъ, положи въ него цедру съ одного лимона и вари, пока саго сдѣлается прозрачнымъ и мягкимъ; тогда подсласти и влей винограднаго вина, преимущественно краснаго, столько, чтобы супъ довольно былъ крѣпокъ, и еще разъ дай прокипѣть; подавай съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

46. *Супъ изъ перловой крупы.* Возми четверть фунта перловой крупы, вымой, свари въ водѣ, чтобы было довольно густо и мягко, но чтобы крупа не разварилась въ кашу; потомъ влей бутылку бѣлаго винограднаго вина, положи мелко изрубленной лимонной корки, толченой корицы и кардамону, сахару по вкусу, кусокъ коровьяго масла и чисто вымытой коринки, дай хорошо увариться и, подавая, подбей однимъ или двумя личными желтками.

47. *Супъ изъ молока и пива.* Возми бутылку пива и бутылку молока, вскипяти, потомъ положи сахару, корицы, коринки, лимонной цедры и дай еще покипѣть, а когда подавать, подбей двумя желтками и положи поджаренныхъ сухариковъ.

48. *Супъ, приготовленный по-французски.* Возми хорошій, крѣпкій кочанъ капусты, кольрабы или, вмѣсто ея, простой рѣпы, моркови,

всего поровну, изшинкуй, прибавь пять мелко изрубленных шампиньоновъ, кусокъ масла, положи въ кастрюлю, обжарь хорошенько, потомъ положи понемногу мушкатнаго орѣшка и перцу, налей бульономъ и дай хорошо увариться. Къ этому супу приготовь бѣлый хлѣбъ слѣдующимъ образомъ: срѣзавъ корку, нарѣжь ломтиковъ, толщиною въ палецъ, размочи въ молокѣ, слегка выжми, обваляй въ яйцахъ и толченыхъ сухаряхъ, обжарь въ маслѣ. Подавая супъ, опусти хлѣбъ въ суповую чашку.

49. *Супъ на подобіе черпаховаго.* Сваривъ телячью голову до надлежащей спѣлости, вынь изъ бульона, въ которомъ она варилась, поставь до другаго дня въ холодное мѣсто; бульонъ также спрячь. Потомъ, обобравъ мясо съ костей, изрѣжь въ небольшіе кусочки. За тѣмъ возьми пять луковицъ, нарѣжь кружечками, поджарь въ маслѣ докрасна, прибавь ложку муки, соли и перцу и еще пожарь, а когда хорошо ужаришь, положи въ бульонъ, въ которомъ варилась голова, поставь на огонь и дай кипѣть. Послѣ этого положи туда мясо, нарѣзанное кусочками, и вари до тѣхъ поръ, пока мясо почти совсѣмъ разварится; тогда процѣди сквозь сито, влей пол-бутылки мaderas, выжми сокъ изъ четырехъ лимоновъ, положи полдюжины сморчковъ, раз-

рѣзанныхъ на четверо и сваренныхъ въ бульонѣ; прокипятивъ со всѣмъ этимъ разъ, подбей двумя яичными желтками.

50. *Супъ изъ рябчиковъ.* Возьми шесть рябчиковъ, растопи въ кастрюлѣ кусокъ масла съ куриное яйцо, положи въ масло трехъ цѣлыхъ рябчиковъ, а отъ остальныхъ трехъ отними грудинки и также положи въ кастрюлю, жарь поворачивая, чтобы они зарумянились со всѣхъ сторонъ, а когда поспѣютъ, вынь. Потомъ въ ту же кастрюлю положи пол-фунта телятины и пол-фунта ветчины, изрѣзанныхъ ломтиками, пару луковицъ, нашингованныхъ гвоздикомъ, по корешку селлера, петрушки, и влей чумичку бульону; въ которомъ разболтай горсть муки; вари на небольшомъ огнѣ, пока все хорошо зарумянится. Хлупи или спинки и ножки отъ трехъ рябчиковъ истолки въ ступѣ, положи тоже въ кастрюлю; наконецъ влей столько бульону, сколько нужно супу, дай кипѣть часа полтора, чтобы все хорошо уварилось, потомъ процѣди сквозь сито или цѣдилку. Вынувъ жилки изъ грудинокъ, оставленныхъ отъ трехъ рябчиковъ, истолки ихъ въ ступѣ мягко. За тѣмъ растопи пол-фунта масла, возьми три яйца цѣльныхъ и два желтка, сдѣлай жидкую яичницу, положи туда толченныя грудки, двѣ горсти тер-

таго бѣлаго хлѣба, пол-стакана сливокъ, немного соли, перцу, мушкатнаго цвѣта, смѣшай все хорошенько, сдѣлай на пробу клецки, чтобы узнать, не будутъ ли онѣ развариваться и довольно-ли нѣжны; когда онѣ развариваются, прибавь цѣлое яйцо и еще два желтка, а если не очень нѣжны, положи немного масла. Наконецъ клади въ кипящій ключемъ супъ, съ чайной серебряной ложки, маленькіе фрикадели и снимай пѣну. Оставшихся трехъ рябчиковъ разними на части, положи въ миску, фрикадели выбери изъ супу шумовкою и также положи въ миску и вылей на нихъ супъ сквозь частое сито.

ПИРОЖКИ КЪ СУПУ.

1. Возми стаканъ холодной воды, разбей съ однимъ яйцомъ, прибавь половину мушкатнаго орѣха, мелко натертаго или истолченаго, кусочекъ масла, величиною съ грѣцкій орѣхъ, замѣси довольно крутое тѣсто, помни его хорошенько; потомъ разсучи какъ можно тоньше (какъ на лапшу), положивъ на одинъ конецъ начинки, закрой, обрѣжь рѣзцомъ, обжарь въ

маслѣ. Если начинка изъ говядины, то приготовь ее такимъ образомъ: изрубивъ филейной говядины, сколько потребно, обжарь въ маслѣ, потомъ еще поруби. Когда изъ моркови, то сваривъ морковь, изрубви; положи изрубленныхъ яицъ и еще вмѣстѣ поруби. Если-же изъ капусты, то капусту, обдавъ кипяткомъ, выжми, изрубви, прибавь круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ и немного масла.

2. Сдѣлай слоенаго тѣста, раскатай толщиною въ палецъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ, положивъ на одинъ кружокъ начинки, накрой другимъ; передѣлавъ, положи на листъ, вымажь яйцами и посади въ печь. Можно изъ этого тѣста дѣлать маленькіе пирожки, т. е. кому какъ угодно. Лучшая начинка для этихъ пирожковъ слѣдующая: взявъ изъ филею говядины, изрубви, поджарь въ маслѣ, потомъ смѣшай съ рубленными яйцами, посоли, посыпь перцу и мушкатнаго орѣшка и поруби еще все вмѣстѣ.

3. Возми одно или два яйца, сбей желтокъ съ бѣлкомъ, посоли, замѣси крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ на лапшу; потомъ положи кусокъ масла съ куриное яйцо, умни хорошенько, разсучи и надѣлай небольшихъ пирожковъ съ какой угодно начинкой, вымажь яйцами и посади въ печь.

4. Напеки тоненькихъ молочныхъ блиновъ, обрѣжь обгорѣлые края ножницами; приготовь какую угодно начинку, положи на блинъ, загни съ четырехъ сторонъ, потомъ перегни на двое, обваляй въ яйцахъ, посыпь сухарями и изжарь въ маслѣ.

5. Гренки изъ гречневой каши готовятъ слѣдующимъ образомъ: сваривъ негустую гречневую кашу, застуди, выливъ въ глубокія тарелки; потомъ нарѣжь во всю длину ломтиковъ, въ два пальца толщиною, разрѣжь каждый ломоть надвое и обжарь съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

6. Разваривъ рисъ въ бульонѣ домягка, не очень круто, вылей на плоское блюдо, когда застынетъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ, обваляй въ яйцахъ, посыпь толчеными сухарями и обжарь въ маслѣ.

7. *Королевскіе пирожки съ кисточками.* Возми полтора фунта муки, стаканъ сливокъ, одно яйцо и четверть фунта масла, прибавь, по вкусу, соли, замѣси крутое тѣсто, рассучи тонко; вырѣжь по чайному блюдцу кружки, обрѣзывая рѣзцомъ, потомъ надрѣжь края, шириною въ палецъ, какъ можно мельче, какъ обыкновенно нарѣзываютъ конфетныя бумажки. Фаршъ приготовь изъ телятины или говядины слѣдующимъ образомъ: говядину или телятину

изруби мягко, поджарь на сковородѣ съ ложкою масла, потомъ еще поруби, прибавь четыре круто сваренныя и мелко-изрубленныя яйца, немного зеленого укропу, посоли и, смѣшавъ все хорошо, наложи на приготовленные кружки понемногу фаршу; потомъ, собравъ всѣ края въ кучку, закрепи пониже надрѣзанныхъ краевъ; тогда пирогъ будетъ имѣть круглую форму, а надрѣзанные края образуютъ по срединѣ кисточку. Наконецъ обмажь пирогъ яйцомъ, обсыпь сухарями и изжарь въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ.

КЛЕЦКИ.

1. *Клецки изъ бѣлаго хлѣба.* Возми четыре ломтика бѣлаго хлѣба, обрѣжь корку, размочи въ молокѣ, выжми досуха, положи въ кастрюлю масла, растопи, положи въ него размоченный хлѣбъ и дай на жару погрѣть, безпрерывно мѣшая; потомъ простуди, разболтай пять яицъ, положи по немного соли и мушкатнаго цвѣта, смѣшай съ хлѣбомъ. Если будетъ жидко, то прибавь мелко толченыхъ сухарей, а когда

клецки будутъ густы , положи ложку другую сливокъ.

2. *Клецки изъ маннѣхъ крупъ.* Возми ложку чухонскаго масла, три до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; потомъ, продолжая тереть, положи одно за другимъ три яйца, двѣ ложки муки и три ложки маннѣхъ крупъ; три, пока все хорошо смѣшается.

3. *Кислыя клецки.* Обжарь въ коровьемъ маслѣ бѣлаго хлѣба, скрошеннаго въ жеребейки, чтобъ зарумянился; когда остынетъ, разотри его съ прибавкою нѣсколькихъ яицъ, сливокъ, муки, мушкатнаго цвѣта, коринки, рубленаго шарлоту (родъ луку), а за неимѣніемъ, простаго луку, замѣси довольно крутое тѣсто. Потомъ вскипяти уксусу, съ прибавкою сахара, бери ложкою клецки и клади въ уксусъ, но не допускай его сильно кипѣть.

4. *Хлѣбныя клецки.* Возми черствый бѣлый хлѣбъ, изотри его мелко на тергѣ, просѣй сквозь рѣшето; сколько будетъ потребно, влей на него растопленнаго коровьяго масла и смѣшай вмѣстѣ; потомъ положи два или три яйца, и сотри хорошенько съ хлѣбомъ; если яицъ будетъ мало, то прибавь еще, да сверхъ того особо два желтка яичныхъ, посоли, посыпь мушкатнаго цвѣту, вымѣшай, чтобъ было не густое тѣсто.

5. *Мозеговыя клецки.* Возми мозгу изъ говяжьихъ костей, нѣсколько яицъ, двѣ ложки муки, посыпь инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту и замѣси тѣсто; изъ этого тѣста надѣлай клецокъ и отвари въ бульонѣ.

6. *Клецки изъ вишенъ.* Отваривъ вишни въ водѣ, протри сквозь сито, смѣшай съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, положи, по вкусу, сахару, корицы, прибавь яицъ, замѣси тѣсто, передѣлай въ клецки и обжарь въ маслѣ.

7. *Клецки.* Ложку чухонскаго масла утри добѣла; положи одно за другимъ три яйца, пять ложекъ крупичатой муки и мѣшай, пока разотрутся всѣ крупинки. Передъ обѣдомъ опусти въ кипящій ключемъ супъ.

8. *Мясныя клецки.* Возми остатковъ вареной говядины, или телятины, и очень мелко изруби, прибавь крошеннаго луку, петрушки и мушкатнаго цвѣту; перемѣшай хорошенько, положи нѣсколько яицъ, тертаго бѣлаго хлѣба, гвоздики и соли, передѣлай этотъ фаршъ въ клецки и обжарь ихъ въ маслѣ.

9. *Клецки изъ творогу.* Возми свѣжаго творогу, разотри его мягко, чтобъ не было комковъ, потомъ вымѣшай въ него мало по малу нѣсколько яицъ, прибавь сахару, мушкатнаго

цвѣту и соли, также нѣсколько ложекъ муки; сдѣлай клецки и обжарь въ маслѣ.

10. *Клецки изъ яблоковъ.* Очистивъ яблоки, отвари въ водѣ домягка, протри сквозь сито, прибавь по пропорціи крупичатой муки, сахару, корицы и коринки, замѣси на яйцахъ и обжарь въ маслѣ.

ФАРШЪ.

1. *Фаршъ для супу.* Возми мякоти телятины, очисти отъ жилокъ и перепонокъ, нарѣжь маленькими кусочками, положи въ половину противъ телятины почешнаго сала, также нарѣзаннаго сухариками, или, если можно достать, мозгу изъ говяжьихъ костей; все это изруби мягко. Потомъ, на два фунта рубленаго мяса съ саломъ, возми четыре ломтя бѣлаго хлѣба, обрѣжь корку, два ломтя размочи въ молокѣ, выжми досуха, а два ломтя подсуши и изотри на теркѣ, положи въ мясо, выпусти туда-же шесть яицъ, посоли, положи цедру съ одного лимона, мускатнаго цвѣту и перцу и еще поруби хорошенько; если покажется густо, прибавь яицъ, но главное, чтобы фаршъ былъ изрубленъ какъ

можно мягче. Фаршу этого дѣлать можно больше или меньше противъ показаннаго количества, т. е. кому сколько потребно. Изъ него дѣлаются фрикадели, клецки, или, скатавъ на подобіе толстой колбасы и отваривъ въ бульонѣ, нарѣзывается фаршъ ломтиками, сухариками, квадратцами или корбуется разными штучками. Употребляется онъ также въ пастеты и пироги; только тогда надобно развести его яйцами.

2. *Фаршъ для нахинокъ.* Этотъ фаршъ готовится такъ же, какъ предыдущій, съ тою только разницею, что весь хлѣбъ размачивается въ молокѣ, а вмѣсто сырыхъ яицъ, дѣлается въ жидкую смятку яичница такимъ образомъ: выпустивъ въ чашку яйца, сбей ложкой, растопи на сковородѣ кусокъ масла, влей яйца и поставь на нѣсколько минутъ на огонь, потомъ вмѣшай въ изрубленный съ хлѣбомъ фаршъ, прибавь нѣсколько сырыхъ яицъ и еще руби хорошенько. Когда будетъ мягко, посоли, положи мелко изрубленной свѣжей лимонной корки, мускатнаго цвѣту, горсть мелко рубленаго шалота, или простаго луку, и руби до тѣхъ поръ, пока все не смѣшается вмѣстѣ и не превратится въ желтое тѣсто. Если покажется густо, разведи сливками или молокомъ, ибо фаршъ, который не въ чемъ нибудь жидкомъ варится, можно

такимъ жидкимъ и нѣжнымъ сдѣлать, какъ хочешь. Фаршемъ этимъ можно фаршировать птицу, телятину, баранину, языки, овощи, яйца, также употреблять его для начинки въ разные пироги.

3. *Фаршъ для холодныхъ пироговъ, пастетовъ и для начинки птицы.* Возми, сколько потребно, жареной телятины отъ задней ноги, а отъ жареныхъ курицъ хлупи или бѣлое мясо, а если ничего изъ вышеупомянутаго не случится, возми кусокъ сырой телятины отъ задней ноги, нарѣжь жеребейками, прибавь двѣ луковицы, мелко искрошенные, рубленой зеленой петрушки и кусокъ масла, положи на сковороду и жарь, непрерывно мѣшая, пока мясо затвердѣетъ и кровь окрѣпнетъ; потомъ поруби, прибавь чухонскаго масла, въ половину противъ мяса, немного размоченнаго и выжатаго досуха бѣлаго хлѣба, нѣсколько яичницы и сырыхъ яицъ, толченыхъ сухарей, соли, мелко нарубленой свѣжей лимонной корки, тертаго мушкату, и руби все до тѣхъ поръ, пока превратится въ тѣсто.

4. *Фаршъ изъ рыбы.* Взявъ какой угодно рыбы, вычисти, выпотроши, вымой хорошенько, сдери кожу, сними мясо съ костей, изруби, прибавь въ половину противъ рыбы тертаго

бѣлаго хлѣба, также немного размоченнаго въ молоко и выжатаго досуха хлѣба, коровьяго масла по пропорціи, но чтобъ было довольно маслено; нѣсколько яицъ, сколько нужно, по количеству рыбы; посоли, посыпь мушкату, положи мелко изрубленной зеленой петрушки, цедру съ одного лимона, потомъ руби, пока будетъ мягко, какъ тѣсто.

5. *Фаршъ изъ печенокъ.* Когда приготовляешь пастетъ съ дикою или съ дворовою птицею, то должно печенки и пупки очистить, у пупковъ твердую кожу содрать и чисто вымыть и сырые крупно изрубить, или, положи въ кастрюлю, налить немного воды, прибавить жеребейками изрѣзаннаго свиного сала, двѣ цѣлыя луковицы, дать всему одинъ разъ вскипѣть, откинуть на сито, чтобъ стекла вода, а потомъ съ лукомъ мелко изрубить, посолить, положить мелко нарѣзанной лимонной корки, тертаго бѣлаго хлѣба, два яйца, ложку другую сливокъ или молока и еще рубить, пока будетъ мягко.

6. *Фаршъ ветчинный.* Возми, сколько надобно, ветчины, нарѣжь вмѣстѣ съ саломъ жеребейками, потомъ, наливъ водою, съ двумя цѣльными луковицами поставь на огонь, дай одинъ разъ вскипѣть, изруби съ лукомъ

мелко, положи зеленой рубленой петрушки, лимонной корки, тертаго размоченнаго бѣлаго хлѣба, яицъ, свѣжаго чухонскаго масла и все вмѣстѣ руби, пока не будетъ мягко, какъ тѣсто.

7. *Фаршъ хлѣбный.* Возми шесть яицъ, выпусти въ чашку, разбей, влей пол-стакана молока, растопи въ кастрюлѣ кусокъ масла, влей яйца, дай постоять нѣсколько минутъ на жару, чтобъ вышла жидкая яичница, а когда она будетъ готова, разотри ее хорошенько, прибавь горсти двѣ тертаго бѣлаго хлѣба, рубленой зеленой петрушки, мушкатнаго цвѣту, соли, два сырыхъ яйца, ложки двѣ сливокъ, рубленыхъ шампиньоновъ и все хорошенько разотри. Фаршемъ этимъ можно начинивать телячью и ягнячью грудину, куръ и цыплятъ, а если захочешь наливать фаршемъ курицу, между кожею и мясомъ, тогда разведи его пожиже яйцами или молокомъ.

КУЛИСЪ.

Бѣлый кулисъ. Распусти въ кастрюлѣ четверть фунта чухонскаго масла, положи муки, чтобъ было довольно густо, поставь на огонь

мѣшай лопаткою и когда мука обжарится, разведи бульономъ, положи кореньевъ: моркови, петрушки, селлерей, лавроваго листу, дай хорошо увариться, процѣди сквозь частое сито и сохраняй для употребленія.

Красный кулисъ. Распусти четверть фунта масла, всыпь муки, поджарь до-красна, помѣшивая, чтобъ не пригорѣло, налей бульономъ и дай кипѣть часъ; поджарь двѣ искрошенныя луковичи въ коровьемъ маслѣ до-красна, опусти въ бульонъ, прокипяти и процѣди сквозь сито.

Ветчинный кулисъ. Возми ломтика два копченой ветчины, изруби мелко съ сырымъ или варенымъ мясомъ, положи размоченной въ водѣ и опять выжатой досуха булки, два густо сваренныя яйца, и все вмѣстѣ истолки въ ступкѣ до-мягка. Потомъ растопи на сковородѣ ложку масла, сотри съ мукою, поджарь до-красна, разведи бульономъ; прибавь луку, лавроваго листу и туда-же опусти толченое мясо, жарь на довольно сильномъ огнѣ, мѣшая непрерывно, а когда хорошо ужарится, налей бульономъ, дай еще кипѣть полчаса и процѣди сквозь сито.

Раковый кулисъ. Истолки раковые черепки, клешни и ножки въ ступѣ, жарь въ коровьемъ маслѣ, пока оно не приметъ красноватаго цвѣта;

тогда положи по пропорціи муки и съ мукою еще пожарь, безпрерывно мѣшая, а потомъ поставь на легкій жарь, чтобъ все хорошо пропиталось масломъ. Наконецъ влей раковаго отвару столько, сколько должно быть кулису, и дай кипѣть съ полчаса ключемъ; за тѣмъ процѣди сквозь сито.

РАКОВОЕ МАСЛО.

Черепки и клешни раковыя истолки мелко и по пропорціи скорлупъ положи коровьяго масла въ кастрюлю, дай закипѣть; тогда опусти въ него раковые черепки и жарь довольно времени, помѣшивая по временамъ; прибавь двѣ цѣльныя луковицы и горсть рубленой зеленой петрушки, а когда все хорошо ужарится, влей туда немного бульону и еще покипяти. За тѣмъ процѣди сквозь сито, гущу выдави ложкою и когда остынетъ, то застывшее наверху раковое масло собери, перетопи и сохраняй для употребленія.

КЛЕРЪ.

Пивной клеръ. Возми крупчатой просѣянной муки, замѣси на пивѣ густое тѣсто; послѣ того по пропорціи, напримѣръ на полфунта муки, положи три или четыре сырыхъ яйца, но не всѣ вдругъ, а вмѣшивая яйцо за яйцемъ въ тѣсто, замѣшанное на пивѣ; потомъ прибавь ложку дрожжей, поставь тѣсто въ тепломъ мѣстѣ, чтобы оно взмогло. Надобно наблюдать, чтобы тѣсто не было ни жидко, ни густо, а такъ, какъ дѣлаютъ для блиновъ или немного гуще.

Яичный клеръ. Возми на двѣ горсти муки небольшую горсть мелко толченаго сахару и три яичныя бѣлка; разболтавъ бѣлки, замѣси на нихъ тѣсто изъ муки и сахару, чтобы оно было довольно густо, а потомъ разведи бѣлымъ виномъ, не очень жидко.

БРЕЗЪ (душеное мясо).

Бѣлый брезъ. Положи въ кастрюлю шпекъ (свинаго соленого, провѣшеннаго сала), нарѣзаннаго тоненькими ломтиками, корня по два

петрушки, селерея, пастернаку, лавроваго листу, зеренъ двадцать горошчатого перцу и пять гвоздичекъ; налей бульономъ, вскипяти и положи вариться въ брезъ, что угодно, напр. курицу, утку, гуся, телятину или говядину. Въмѣсто бульону, по нуждѣ можно наливать горячею водою.

Сухой брезъ *. Вынувъ въ половину готовое изъ бреза или изъ бульона, положи на сковороду или въ плафонъ (крышка у кастрюли съ ручкой), облей саломъ, накрой шнекомъ и разными мелко изрѣзанными кореньями и лавровымъ листомъ и поставь въ печь. Это называется припустить въ *сухомъ брезѣ*.

БѢЛОЕ КИСЛОЕ ЖЕЛЕ.

Возми хорошаго бѣлаго бульону, лучше если можно изъ телячьихъ ножекъ, одинъ стаканъ, смѣшавъ со стаканомъ уксусу и со стаканомъ прованскаго масла, взбивай вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока желе побѣлѣетъ и будетъ густо. Желе это употребляютъ для украшенія холодныхъ и другихъ блюдъ.

* Брезъ называется сухимъ, когда птицу или мясо жарятъ безъ бульона, обложивъ шнекомъ и кореньями.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

==

1. *Галантиръ*. Возми телячью голову и ноги, вымой хорошенько, отдѣли нижнюю челюсть, вырѣзавши языкъ, вычисти, вымой, положи туда-же въ кастрюлю, поставь на огонь, увари до-мягка, процѣди въ другую кастрюлю; потомъ накроши корня по два: петрушки, селерея, моркови, луку, пастернаку и рѣпы, опусти въ бульонъ, прибавь лавроваго листу, горошчатого перцу, гвоздики, корицы и мускатнаго цвѣту или мускатнаго орѣшка, чайную чашку уксусу и кипяти часа полтора. Наконецъ, отдѣливъ отъ осьми яицъ бѣлки, вылей въ особую кастрюлю, взбей вѣнчикомъ въ густую пѣну, влей въ кипячій галантиръ и снизу вверхъ непрерывно подымай поварскою ложкою до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ весь раздѣлится; потомъ, отнявъ отъ огня, влей стаканъ холодной воды, дай немного постоять, чтобы галантиръ очистилъ-

ся, пропусти раза два сквозь салфетку, дабы онъ былъ совершенно чистъ и свѣтелъ. Имъ можно заливать всякую живность, какъ то: дворовую и дикую птицу, поросятъ, языки, всякую рыбу, убирать холодныя блюда, выливая въ маленькія формы, или, накопивъ различными манерами, также украшать винегреты.

2. *Осетрина подъ галантиромъ.* Сваривъ въѣно осетрины, выложи на блюдо; потомъ развари четверть фунта осетроваго клею въ водѣ, смѣшай съ бульономъ, положи въ бульонъ луку, кореньевъ, лавроваго листу, гвоздики, перцу горошчатого, корицы, бутылку бѣлаго винограднаго вина, чайную чашку уксусу и четверть фунта паюсной икры, наръзанной сухариками, одинъ лимонъ, изръзанный кружками, разбей все хорошенько въничкомъ, подцвѣти сахаромъ, подожженнымъ докрасна, поставь на плиту и дай кипѣть. Когда галантиръ уварится и сдѣлается свѣтелъ, процѣди сквозь салфетку: сначала онъ будетъ мутновать; тогда его должно въ другой разъ пропустить сквозь салфетку въ чистую посудину, а если и еще не будетъ совершенно чистъ, пропустить въ третій разъ. Наконецъ влей въ кастрюлю очищеннаго галантиру стакана два, застуди, по застуженному убери капорцами, оливками, вынувъ изъ нихъ кости, карбован-

ною вареною морковью, фигурно выръзанною свеклою, круто свареными и наръзанными кружечками яйцами, посыпь зеленою рубленою петрушкою, облей галантиромъ, а на это, когда застынетъ галантиръ, положи осетрину, наръзавъ небольшими ломтиками, залей галантиромъ и застуди. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, опусти кастрюлю на минуту въ горячую воду, чтобъ лучше вышелъ галантиръ, выложи на блюдо, обложи кругомъ чистымъ галантиромъ, который можно застудить въ рюмкахъ или въ маленькихъ формахъ, также убери края блюда фигурно-выръзанными штучками изъ чистаго галантиру. Точно также готовится галантиръ изъ всякой рыбы, дичины, живности и поросенка. Живность и дичину заливаютъ вареную и жареную, а поросенокъ заливается только вареный.

3. *Панированная говядина.* Возми хорошую часть говядины, свари ее просто въ водѣ, чтобы бульонъ можно было употребить на супъ или на что нибудь другое; потомъ возми поровну мелко натертаго сухаго ржанаго хлѣба и тертаго же бѣлаго хлѣба, смотря по количеству говядины. Когда мясо поспѣетъ, вынь изъ бульону и положи на противень; смѣшанный хлѣбъ смочи растопленнымъ коровьимъ масломъ и въ

палецъ толщиною облѣпи говядину, подлей немного снятаго съ бульону говяжьего жира, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться. Подливка къ ней готовится слѣдующая: возьми чухонскаго масла, растопи на сковородѣ, положи двѣ ложки муки, поджарь немного, потомъ выложи въ кастрюлю, разведи двумя стаканами краснаго вина, прибавь нетолченой корицы, гвоздики, лимонной корки, мелко нашинкованной, лавроваго листу и дай повариться; когда начнетъ густѣть, сними съ огня и подлей подѣ говядину.

4. *Заливные карпы.* Карповъ чисто оскоблить, выпотрошить и хорошо вымыть; потомъ посоливъ, дать полежать часа два. Между тѣмъ разварить четверть фунта оленьяго рогу въ водѣ, карповъ вымыть, положить въ кастрюлю, налить водою пополамъ съ уксусомъ и туда-же влить процеженной сквозь салфетку отваръ оленьяго рогу, налить всего столько, чтобы покрыло карповъ, прибавить гвоздики, корицы, лимонной корки, лавроваго листу и варить до спѣлости; напоследокъ выложить рыбу на блюдо, а жижу процедить на нее сквозь салфетку и такъ застудить. Такимъ образомъ можно готовить всякую рыбу.

5. *Вареные караси.* Караси оскобли, выпотроши, наблюдая, чтобы не раздавить желчи,

и если они велики, разрѣжь пополамъ, а не очень крупныхъ оставь цѣлыми; свари въ соленой водѣ. Потомъ положи карасей на блюдо, обсыпь зеленою рубленою петрушкою и подавай съ растопленнымъ коровьимъ масломъ.

6. *Говядина по-королевски.* Возьми хорошую часть мякоти отъ сѣлка, нашингуй ветчиннымъ саломъ, обваляй въ мелко изрубленной петрушечной зелени, мукѣ, перцѣ и соли. Уложи дно кастрюли тоненькими ломтиками шпеку, лавровымъ листомъ и разными кореньями; на это положи говядину, посыпь пряностями, положи туда-же, смотря по величинѣ говядины, четыре или шесть телячьихъ ножекъ, накрой сверху ломтиками ветчиннаго сала, закрой плотно кастрюлю крышкою, вливъ сначала стаканъ бульону, и поставь въ печь, чтобы уварилось исподоволь. Когда довольно уварится, влей бутылку краснаго вина, стаканъ уксусу и еще вари часъ; потомъ вынь говядину и ножки, соусъ, въ которомъ варилась говядина, очисти яичными бѣлками, т. е. сбивъ бѣлокъ въ пѣну, опусти въ бульонъ или соусъ и поваренною ложкою сливай снизу вверхъ, пока бѣлокъ весь разойдется, дай немного постоять, а потомъ процеди сквозь салфетку, вылей въ чистую кастрюлю, положи туда-же говядину, вскипяти

одинъ разъ, выложи на блюдо говядину и облей соусомъ.

7. *Панированный окорокъ.* Положи окорокъ въ большую кастрюлю или въ котелокъ, налей воды, чтобы она покрыла его, прибавь лаврового листу, цѣльныхъ луковицъ, горошчатого перцу, горсти двѣ можжевельниковыхъ ягодъ и со всѣмъ этимъ свари до спѣлости. Когда окорокъ будетъ готовъ, вынь изъ воды, сдери съ него кожу; тертый черный и бѣлый хлѣбъ смѣшай вмѣстѣ, смочи растопленнымъ масломъ, прибавь два яйца, обмажь окорокъ въ пол-пальца толщиною, поставь въ печь и дай зарумяниться. Когда окорокъ вынешь изъ печи, положи на блюдо и облей темнымъ Робертовымъ соусомъ.

8. *Свяжій языкъ съ яблоками.* Свари въ соленой водѣ языкъ и пока онъ еще горячъ, сними съ него кожу, потомъ разрѣжь вдоль надвое, растопи на сковородѣ кусокъ масла, языкъ съ обѣихъ сторонъ поджарь, давъ ему хорошо зарумяниться. Испеки, сколько потребно, кислыхъ яблоковъ, протри сквозь рѣшето, прибавь немного сахара, толченой корицы, небольшой кусокъ коровьяго масла, повари немного, выложи на блюдо, а на нихъ положи языкъ.

9. *Соленый языкъ.* Сваривъ языкъ до спѣлости, сними съ горячаго кожу; потомъ, очи-

стивъ потребное количество картофелю, протри сквозь рѣшето, разведи по пропорціи сливками, выложи на блюдо, а на картофель положи языкъ. Дѣлають также подъ соленый языкъ слѣдующій соусъ: развари въ бульонѣ полфунта горошку до-мягка, положи въ кастрюлю ложку масла, сотри съ ложкою муки, немного поджарь, разведи бульономъ, положи въ горохъ и вскипяти одинъ разъ. Языкъ надобно разрѣзать надвое, или нарѣзать ломтиками, уложить кругомъ блюда, чтобы ломтикъ лежалъ на ломтикѣ, образовавъ родъ вѣничка.

10. *Телячьи языки.* Сваривъ въ соленой водѣ телячьи языки, сними съ нихъ кожу, разрѣжь вдоль по срединѣ, не дорѣзывая по-немногу по концамъ, и такъ разними ихъ, чтобы имѣли видъ сердечекъ; потомъ возьми толченыхъ сухарей, смѣшай съ мелко рубленою петрушкою, посоли, посыпь перцомъ. Языки надобно обмакнуть въ растопленное масло, обвалять въ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ въ маслѣ. Подливку приготовь слѣдующую: подожги коровьяго масла до-красна, прибавь, по пропорціи бульону, сокъ изъ одного лимона, толченаго англійскаго перцу, повари немного, вылей въ соусникъ, поставь по срединѣ блюда, а языки положи кругомъ.

11. *Холодные окуни.* Оскобливъ съ окуней чешую, выпотроши, вымой, свари въ соленой водѣ и облей слѣдующимъ соусомъ: возми пять яичныхъ желтковъ, двѣ столовыя ложки прованскаго масла, сбей вмѣстѣ, прибавь чайную ложку мелко толченаго сахару, бей до тѣхъ поръ, пока соусъ сдѣлается густъ и побѣлѣть, и облей рыбу.

12. *Свѣжая лососина.* Если случится варить цѣлаго лосося, то сначала распластай вдоль по спинѣ и позвоночныя кости вырѣжь, потроха выбери вонь, разрѣжь совсѣмъ вдоль надвое, потомъ каждую половинну нарѣжь пополамъ, вымой хорошенько, положи въ холодную воду и дай лежать часть; тогда возми уксусу пополамъ съ водою, посоли и вари въ этомъ лососину, снимая пѣну, а какъ пѣна вся дочиста соберется, положи цѣльныхъ луковицъ, горошчатого перцу, лавроваго листу, кореньевъ и когда лососина поспѣетъ, дай ей остынуть въ отварѣ. Вынувъ изъ отвару, уложи на блюдо, сложивъ звѣнья вмѣстѣ, какъ-бы рыба была цѣлая, и облей тѣмъ-же соусомъ, который готовится для холодныхъ окуней; а если будешь подавать горячую, тогда подаютъ къ ней горчицу и уксусъ.

13. *Свѣжая осетрина.* Взявъ звѣно осетрины, хорошенько вымой, помочи въ холодной водѣ,

потомъ вари въ круто соленой водѣ, а когда пѣна вся очистится, положи цѣльныхъ луковицъ, натертыхъ гвоздикомъ, горошчатого перцу и зелени петрушки. Давъ рыбѣ поспѣть (но переваривать не должно), снять съ огня, дать остынуть въ отварѣ, а собравшійся на отварѣ жиръ снять до-чиста, потому что съ нимъ рыба приметъ противный вкусъ. Подавая на столъ, нарѣжь ломтиками, посынь рубленою петрушкою, уложивъ вокругъ блюда, а въ середину поставь соусникъ съ соусомъ. Свѣжую лососину и осетрину подавать можно съ ботвиньемъ. Къ свѣжей осетринѣ подается тотъ-же соусъ, которымъ обливаютъ холодныхъ окуней. Подаютъ ее также съ слѣдующимъ соусомъ: возми двѣ ложки прованскаго масла, полстакана уксусу, посоли, посынь перцу, положи столовую ложку горчицы, сбей вѣничкомъ, чтобъ все хорошо соединилось, подавай въ особомъ судочкѣ или облей рыбу.

14. *Соленая осетрина или бѣлужина.* Возми звѣно засольной осетрины или бѣлужины, если она очень солена, вымочи въ квасу, а потомъ, отваривъ въ водѣ, подавай съ горчицею и уксусомъ или съ ботвиньемъ.

15. *Треска.* Возми потребное количество трески, намочи въ водѣ, дай стоять сутки; потомъ очисти, вымой, свари въ водѣ, откинь на сито,

посыпь солью, накрой. Соусъ къ ней пригото-
вляющій: круто сваренныя яйца изруби мелко;
потребное количество коровьяго масла, растопивъ
въ кастрюлѣ, вскипяти, положи въ масло горсть
мелко изрубленной зеленой петрушки и рубле-
ныя яйца и вылей въ судокъ.

16. *Запеченный окорокъ.* Возми ржаной
муки, замѣси на водѣ крутое тѣсто, раскатай
толщиною въ палецъ, зацпили въ это тѣсто
окорокъ, поставь въ печь и дай хорошо ужа-
риться. Когда ветчина поспѣетъ, сними тѣсто,
обчисти хорошенько, сдери кожу, подавай съ
горчицею и уксусомъ, или сдѣлай подъ нее изъ
горошку соусъ.

17. *Буженина.* Взявъ окорокъ хорошей свѣ-
жей свинины, вымой, вытри салфеткою, наточи
концомъ поварскаго ножа и эти мѣста нашингуй
чеснокомъ, разрѣзавъ каждый зубокъ пополамъ;
по отрѣзу окорокъ натри чеснокомъ мягко истол-
ченнымъ и положи на сутки въ квасъ. Потомъ,
вынувъ изъ квасу, нарѣжь кожу клѣточками, по-
сыпь солью, поставь въ печь и когда зарумянится
съ одной стороны, переверни на другую. Подавай
съ уксусомъ и горчицею или съ темнымъ Робер-
товымъ соусомъ.

18. *Поросенокъ.* Свари поросенка въ соле-
ной водѣ съ лукомъ, укропомъ и чебромъ, раз-

ними, уложи на блюдо, посыпь мелко рубленую
петрушкою и рублеными яйцами. Потомъ возми
стаканъ сметаны, чайную чашку сливокъ и чай-
ную чашку тертаго хрѣну, смѣшай все вмѣстѣ и
подавай въ особомъ судочкѣ.

19. *Солонина.* Возми часть солонины, свари
въ водѣ до-мягка и когда будетъ готова, вынь,
очисти, положи на блюдо, посыпь зеленымъ
рубленнымъ укропомъ или петрушкою. Потомъ
возми стакана полтора сметаны, чайную чашку
тертаго хрѣну, смѣшай вмѣстѣ и облей солонину.

20. *Студень.* Возми бычачьи ноги, хорошо
вычищенные, положи въ горшекъ, налей столько
воды, чтобы она покрыла ноги, положи горош-
чатого перцу, гвоздики и лавроваго листу, посоли,
обвяжи горшекъ бумагою, накрой крышкою,
поставь въ жарко натопленную печь, дай сто-
ять часовъ пять, чтобъ мясо отстало отъ костей
и почти разварилось. Потомъ, вынувъ изъ печи,
выбери кости, бульонъ процѣди сквозь сито, а
когда бульонъ стечетъ, то оставшееся нераз-
варившееся мясо изруби мелко. За тѣмъ возми
хорошой формы чашку, соусникъ или форму,
ложи дно вареною, нарѣзанною кружечками мор-
ковью, круто сваренными, разрѣзанными попо-
ламъ, или нарѣзанными кружками яйцами, ли-
мономъ, посыпь рубленую зеленою петрушкою

влей сквозь салфетку бульону стакана два и застуди. Остальной бульонъ также процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ рубленою говядиною и, размѣшавъ, вылей на стуженную въ формахъ студень. Подавай съ горчицею и уксуcomъ.

21. *Разварной лецъ.* Вычистивъ леца, выпотроши, вымой, отвари въ водѣ съ солью; потомъ начисти соленыхъ огурцовъ, наръжь кружечками, также изръжь кружками двѣ луковицы, влей въ кастрюлю стакана три огуречнаго рассола, положи въ него лукъ и огурцы и дай покипеть. Положивъ на блюдо рыбу, посыпь зеленою рубленою петрушкою и облей соусомъ.

22. *Разварная стерлядь.* Возми свѣжую стерлядь; если она мерзлая, налей холодною водою, дай оттаять, потомъ обдай кипяткомъ, но надобно наблюдать, чтобъ вода была не слишкомъ горяча, иначе кожа на стерляди полопается; затѣмъ счисти пожемъ слизъ и чешую съ брюха выпотроши и вымой водою. Уложивъ въ кастрюлю стерлядь не разрѣзывая, налей огуречнымъ рассоломъ, положи лавроваго листу, горошчатого перцу, пару луковицъ, патыканныхъ гвоздикомъ, кореньевъ: петрушки, селерея и вари до спѣлости. Когда будетъ готова, уложи стерлядь на блюдо, а отваръ процѣди сквозь сито; возми стакана три отвара, влей въ кастрюлю,

прибавь очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, наръзанныхъ кружками, лимона и луку, тоже наръзанныхъ кружками, горсть капорцевъ, дай повариться и облей этимъ соусомъ стерлядь.

23. *Окрошка.* Возми жареной дичины, телятины, говядины или курицу, что случится, наръжь маленькими сухариками, кости птичьи истолки въ ступкѣ, налей кислыми щами. Потомъ прибавь къ мясу крошенныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ, рубленыхъ яицъ, рѣпчатого или зеленого луку, укропу, смѣшай все вмѣстѣ, положи въ миску, процѣди на это кислые щи, въ которыхъ намочены кости, сквозь сито, посоли, разведи по пропорціи кислыми щами или квасомъ и заправь сметаною.

24. *Винегретъ.* Возми живности, дичины, телятины, говядины или нѣсколько разныхъ мясъ, наръжь небольшими кусочками и положи горкой на блюдо; потомъ накроши сухариками варенаго картофеля, вареную свеклу и морковь, наръжь звѣздочками такимъ образомъ: сначала должно наръзать вдоль полоски три или четыре кругомъ, а послѣ наръзать кружечками; также наръжь кружками свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, лимону четвертинками, свѣжихъ или моченыхъ яблоковъ полосками; положи горсть капорцевъ и все вмѣстѣ хорошенько перемѣшай,

обсыпь мясо и пригладь ножомъ. Наконецъ по этому убери такимъ манеромъ: разрѣзавъ свеклу вдоль надвое, нарѣжь полу-кружечками, не отдѣляя одинъ отъ другаго; потомъ возми на ножъ, протяни по винегрету, чтобы толстый конецъ свеклы лежалъ на блюдѣ, а тонкій на верху винегрета; точно также нарѣжь морковь и огурцы и положи на винегреть. Круто сваренныя яйца, пока они еще горячія, очисти, изрубь отдѣльно бѣлокъ и желтокъ, разровняй, придави ножикомъ и дай такъ остынуть. Убирая винегреть, вырѣзывай изъ нихъ полоски шириною въ столовый ножъ и клади на винегреть. Чтобъ винегреть имѣлъ красивый видъ, убери такимъ образомъ: сначала положи полоску свеклы, возлѣ нея полоску яичнаго бѣлка, потомъ полоску моркови, за ней полоску огурцевъ, за огурцами полоску изъ яичнаго желтка, продолжай такимъ образомъ, пока обложишь кругомъ винегреть; низъ убери сливами, вишнями и оливками, вынувъ изъ нихъ косточки; верхушку также уложи вишнями и сливами покрасивѣе. Наконецъ возми чайную чашку прованскаго масла, чайную чашку уксусу, столовую ложку горчицы и соли по вкусу, все вмѣстѣ смѣшай, сбивай вѣнчикомъ, пока все соединится и слѣдается густо и тогда облей этимъ винегреть.

25. *Окрошка изъ рыбы.* Возми жареной рыбы, выбери кости, искроши, прибавь кусокъ соленой осетрины или бѣлужины, нарѣзавъ сухариками, мелко изрубленной вареной свеклы, крошеннаго луку, рѣпчатого или зеленого, также крошенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, немного хрѣну или горчицы, посыпь перцомъ, смочи прованскимъ или маковымъ масломъ и уксусомъ, дай такъ постоять, потомъ разведи кислыми щами или квасомъ.

26. *Ботвинья.* Возми, какая случится зелень: свекольникъ, щавель, шпинатъ, крапива или какая другая зелень, свари въ водѣ, перебравъ и вымывъ хорошенько, потомъ откинь на сито, выжми воду и изрубь. Послѣ сего прибавь крошенныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ, зеленого луку и разведи квасомъ. Къ ботвинью подаютъ свѣжую и соленую осетрину, соленую бѣлужину и свѣжую лососину.

27. *Ботвинья изъ свеклы.* Сваривъ свеклу, очисти, изрубь, прибавь крошеннаго луку, свѣжихъ или соленыхъ огурцевъ и разведи квасомъ или кислыми щами.

СОУСЫ И ПОДЛИВКИ

КЪ ЖАРКИМЪ, ХОЛОДНЫМЪ И СОУСАМЪ.

1. *Красная подливка.* Поджарь на сковородѣ въ маслѣ до-красна муки, потомъ изрѣжь кружечками луку, прибавь лавреоваго листу, толченой гвоздики, немного коришки, шинкованнаго сладкаго миндаля, свѣжей шинкованной лимонной корки, сначала все это вскипяти одинъ разъ и откинь на сито. Когда стечетъ вода, смѣшай съ поджаренною мукою, разведи бульономъ, дай повариться, непрерывно мѣшая, чтобъ не пригорѣло; наконецъ прибавь немного уксусу, сахару, лимоннаго соку и вскипяти одинъ разъ. Съ этою подливкою подаютъ утку, телячью голову, языки.

2. *Темный Робертъ соусъ.* Поджарь до-красна въ маслѣ муки, прибавь мелко-изруб-

леннаго луку и еще поджарь; потомъ положи туда-же ложку или двѣ горчицы, лимону, на-рѣзаннаго четвертинками, разведи бульономъ, чтобы былъ густоватый соусъ, прокипяти и положи по вкусу уксусу и сахару.

3. *Желтый Робертъ соусъ.* Возми ложку свѣжаго чухонскаго масла, два яичныя желтка, двѣ столовыя ложки горчицы, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, немного уксусу, разотри все хорошенько ложкою, а потомъ разведи бульономъ, чтобъ былъ густоватый соусъ.

4. *Бѣлый Голландскій соусъ.* Двѣ ложки чухонскаго масла, пять желтковъ, ложку муки, немного толченаго мушкатнаго цвѣту, цедру съ лимона, стертую на теркѣ, смѣшай все вмѣстѣ и три до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; потомъ разведи по пропорціи горячею водою и выдави сокъ изъ одного лимона.

5. *Красный соусъ.* Возми кусокъ чухонскаго масла величиною съ куриное яйцо, полную ложку муки, мелко изрѣзаннаго шарлоту или простаго луку, рубленой зеленой петрушки, немного тмину и все вмѣстѣ хорошенько разотри. Потомъ, искрошивъ луковицу, поджарь докрасна въ маслѣ, влей стакана два бульону, дай раза два или три прокипѣть, процѣди, разведи

этимъ бульономъ соусъ по пропорціи и выдави въ него сокъ изъ одного лимона. Соусъ этотъ можно подавать ко всѣмъ пастетамъ.

6. *Желтый лимонный соусъ*. Взявъ ложку чухонскаго масла, немного муки, четыре яичныя желтка, цедру съ двухъ лимоновъ, стертую на сахаръ, сокъ изъ лимоновъ, выдави, все это хорошо разотри и разведи не очень жидко винограднымъ виномъ пополамъ съ водою. Съ этою подливкою или соусомъ подаютъ начиненные и просто сваренные языки, цыплятъ, утку.

7. *Лимонный соусъ съ миндалемъ*. Полную ложку чухонскаго масла сотри съ четырьмя желтками добѣла, прибавь щепоть муки, цедру съ двухъ лимоновъ, стертую терочкой, выдави сокъ изъ лимоновъ, остерегаясь, чтобъ не попали зерна, положи сахару по вкусу и еще немного потри; потомъ разведи по пропорціи бѣлымъ винограднымъ виномъ и положи сладкаго пинкованнаго миндаля.

8. *Бѣлый соусъ съ капорцами*. Кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо сотри съ двумя желтками до-бѣла, прибавь немножко толченаго мушкатнаго цвѣту, цедру съ одного лимона, разотри хорошенько; потомъ положи горсть капорцевъ, разведи по пропорціи бульономъ, прибавь по вкусу сахару.

9. *Красный соусъ съ капорцами*. Поджарь до-красна въ маслѣ муки, искроши помелче луку, прибавь лавроваго листу, рубленой зеленой петрушки, горсть капорцевъ, положи въ горячую поджаренную муку, поддержи на вольномъ жару, мѣшая, чтобъ не пригорѣло; потомъ разведи бульономъ, прибавь цѣльной гвоздики, лимоннаго соку, немного сахару и дай повариться, чтобъ былъ густоватый соусъ. Соусъ этотъ подаютъ къ пастетамъ, зайцу, домашнимъ и дикимъ уткамъ, варенымъ языкамъ.

10. *Бѣлый соусъ съ шарлотомъ*. Возми кусокъ масла съ куриное яйцо, ложку муки, горсти двѣ мелко-рубленнаго шарлоту, а за нимѣніемъ — простаго луку, сотри все вмѣстѣ хорошенько; потомъ разведи бульономъ, чтобъ соусъ былъ густовать; напоследокъ приправь по вкусу уксусомъ и вскипяти одинъ разъ. Его можно подавать ко всѣмъ жаренымъ мясамъ, также къ жареному каплуну.

11. *Анчоусовый соусъ*. Взявъ ложку или двѣ чухонскаго масла, смотря потому, сколько хочешь сдѣлать соусу, ложку муки, горсть мелко рубленнаго шарлоту, пять анчоусовъ мелко-изрѣзанныхъ, лимону нарѣзаннаго четвертинками, лавроваго листу, шампиньоннаго порошокъ, смѣшай все вмѣстѣ, потри, разведи бульономъ и

прокипяти. Соусъ этотъ подавать можно ко всякой рыбѣ и къ рыбнымъ пастетамъ.

12. *Соусъ изъ селетки.* Вымочивъ въ молоко или квасъ селетку, возми, сколько будетъ нужно, сними съ нея кожу, выбери кости, изруби мелко съ кускомъ чухонскаго масла и шарлотомъ или простымъ лукомъ, прибавь рубленыхъ шампиньоновъ, лимоннаго соку, немного перцу толченаго, лавроваго листу, сотри все вмѣстѣ, разведи бульономъ и вскипяти раза два. Соусъ изъ селетки по нуждѣ можетъ замѣнить анчоусовый.

13. *Соусъ изъ устрицъ.* Вынувъ изъ раковинъ устрицъ, налей водою, чтобъ вода только покрыла ихъ и дай разъ вскипѣть. Потомъ кусокъ чухонскаго масла сотри на жару съ ложкою муки и прибавь ложку шампиньоннаго порошку и лимоннаго соку. Процѣдивъ сквозь сито воду, въ которой варились устрицы, вылей туда же, а если воды будетъ недостаточно, подлей винограднаго вина, чтобъ былъ густоватый соусъ, посыпь толченаго мушкатнаго цвѣту и вскипяти; наконецъ, отнявъ у устрицъ бороды, чистое тѣло положи въ соусъ. Сію подливку подаютъ къ жареному каплуну, къ жареной и вареной рыбѣ, и особливо къ шукѣ, также къ пастетамъ и разварнымъ цыплятамъ.

14. *Соусъ изъ масла.* Возми, сколько потребно хорошаго чухонскаго масла, вымой его хорошенько въ холодной водѣ; потомъ половину масла положи въ кастрюлю, съ нѣсколькими ложками воды и со щепоткою муки, вари на вольномъ жару, непрерывно мѣшая и подымая масло вверхъ ложкою; потомъ и другую половину масла клади по кусочку въ кастрюлю, а когда положишь послѣдній кусочекъ масла и онъ разойдется, то тотчасъ должно снять съ огня, иначе масло створожится или оттопится и гуща осядетъ на дно. Подаютъ его къ рыбѣ и рыбнымъ пастетамъ, а особливо къ пастету изъ трески.

15. *Сливочный соусъ.* Возми ложку чухонскаго масла, щепотку муки, два яичныя желтка, горсть петрушки, сваренной одинъ разъ въ водѣ и мелко-изрубленной, немного толченаго мушкатнаго цвѣту и соли, все вмѣстѣ хорошенько разотри и разведи по пропорціи сливками. Соусъ этотъ подается къ варенымъ карасямъ и другой рыбѣ, также къ тресковому пастету; тогда можно прибавить въ него мелко-изрубленнаго шарлоту или простаго луку.

16. *Желтый соусъ съ коринкою.* Возми кусокъ мытаго коровьяго масла, величиною съ куриное яйцо, четыре желтка, щепоть муки, сотри вмѣстѣ, прибавь сокъ изъ одного лимона,

коринки, выбранной и вымытой въ холодной водѣ, мушкатнаго цвѣту и сахару по вкусу, разведи винограднымъ виномъ. Сей соусъ подается къ пудингамъ.

17. *Соусъ изъ винограднаго вина.* Ложку промытаго чухонскаго масла, два желтка, щепоть муки, немного толченаго мушкатнаго цвѣту сотри хорошо вмѣстѣ и разведи бѣлымъ винограднымъ виномъ.

18. *Шеколадный соусъ.* Возми кусокъ промытаго чухонскаго масла съ куриное яйцо, четыре желтка, четверть фунта мелко-натертаго шеколаду, все вмѣстѣ хорошенько сотри, а потомъ разведи винограднымъ виномъ. Если отъ шеколаду соусъ не довольно будетъ сладокъ, прибавь сахару. Подаютъ его обыкновенно къ пудингамъ.

19. *Подливка на рыбу камбалу.* Возми нѣсколько горстей щавелю, перебери, вымой и раза три проруби, чтобъ былъ крупноватъ, потомъ положи въ кастрюльку и, закрывъ, дай попарить въ собственномъ соку. Кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, пол-ложки муки и два желтка сотри вмѣстѣ, положи въ щавель, разведи бульономъ, чтобъ была густоватая подливка, посоли и посыпь мушкатнаго орѣшка.

20. *Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ.* Возми сморчковъ, трюфелей и

шампиньоновъ, изрѣжь, а потомъ изруби мелко. Ложку муки поджарь съ ложкою масла до-красна, положи въ нее мелко-крошеннаго луку, трюфели, шампиньоны и сморчки, все вмѣстѣ перемѣшай, разведи бульономъ, привари, чтобъ была густоватая подливка и за тѣмъ приправь лимоннымъ сокомъ. Эту подливку подаютъ къ вареной говядинѣ и ко всему, что варится въ брезѣ.

21. *Англійскій соусъ.* Возми кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, ложку муки и сотри съ масломъ. Потомъ возми два или три анчоуса, выбери изъ нихъ кости, полную столовую ложку капорцовъ, рубленаго шарлоту горсть, горсть зеленой петрушки, отваренной въ водѣ, перемѣшавъ все вмѣстѣ, изруби мелко, смѣшай съ масломъ и мукою, разведи по пропорціи бульономъ, привари, а когда будетъ готово, изруби нѣсколько изъ круто сваренныхъ яицъ желтковъ и положи въ соусъ. Этимъ соусомъ обливаютъ жареныхъ каплуновъ и молодыхъ куръ, также подаютъ къ жареной телятинѣ.

22. *Бѣлый соусъ подъ жаркое.* Возми пять анчоусовъ или сарделей, вынь изъ нихъ кости и съ лукомъ и небольшимъ кусочкомъ масла мелко изруби. Потомъ положи въ кастрюлю кусокъ масла съ куриное яйцо, ложку муки и рубленые анчоусы и все вмѣстѣ на легкомъ жару

потри, посыпь немного толченого перцу и мушкатного орѣшка, разведи бульономъ, размѣшай, поддержи на жару, приправь по вкусу лимоннымъ сокомъ, положи лимону, наръзаннаго четвертинками. Соусъ этотъ можно подавать ко всякому жаркому, также хорошо обливать имъ жареную говядину. Если нельзя будетъ достать ни сарделей, ни анчоусовъ, то вмѣсто ихъ возьми кусокъ вымоченной въ молокѣ или квасу селедки.

23. *Испанскій соусъ*. Возьми пять или шесть сарделей, выбери кости, изруби съ кусочкомъ чухонскаго масла, положи въ кастрюлю, прибавь немного мелко-рубленой ветчины и рубленого шариоту, смочи прованскимъ масломъ, дай всему этому на легкомъ жару докрасна попруѣть, потомъ положи ложку муки, размѣшай, разведи по пропорціи бульономъ и дай довольно повариться; потомъ процѣди сквозь сито, прибавь лимоннаго соку, немного шампанскаго или другаго вина, да положи мелко-наръзанныхъ шампиньономъ и дай всему вмѣстѣ повариться. Соусъ этотъ можно употреблять, съ чѣмъ хочешь.

24. *Пряный соусъ*. Возьми двѣ луковицы, одну луковицу чесноку, базилики, лавроваго листа, изруби все вмѣстѣ, прибавь ложку чухонскаго масла и дай на жару попруѣть. Потомъ

влей пол-стакана уксусу, посыпь немного толченого перцу, мушкатнаго орѣшка, инбирю и еще повари; разведи по пропорціи бульономъ, вскипяти одинъ разъ, процѣди сквозь сито; кусочекъ чухонскаго масла съ грѣцкѣй орѣхъ, сотри съ мукою, заправь соусъ и приправь по вкусу лимоннымъ сокомъ.

25. *Нѣмецкій соусъ*. Ложку чухонскаго масла сотри съ ложкою муки, прибавь крошеннаго шариоту и простаго луку, поджарь немного; потомъ положи рубленой петрушки и базилики, лавроваго листа, капорцевъ, крупно накрошенныхъ трюфелей, наръзанныхъ кружечками корнишоновъ или нѣжинскихъ огурчиковъ (можно класть и свѣжіе огурцы, очистивъ съ нихъ кожу и наръзавъ кусочками), очищенныхъ отъ костей оливокъ, парочку сарделей, наръзанныхъ кусочками, разведи винограднымъ виномъ пополамъ съ бульономъ, дай всему вмѣстѣ повариться и приправь лимоннымъ сокомъ.

26. *Бѣлый соусъ*. Кусокъ чухонскаго масла и ложку муки сотри вмѣстѣ, поддержи на жару, потомъ прибавь пять желтковъ и парочку мелко-изрубленныхъ сарделей; все это съ масломъ, яйцами и мукою хорошо разотри, прибавь рубленой зеленой петрушки, разведи бульономъ по поламъ съ винограднымъ виномъ, приправь лимоннымъ

сокомъ и уксуомъ, положи круто-сваренныхъ и наръзанныхъ кусочками яичныхъ желтковъ.

27. *Рейнский соусъ*. Подожги кусочекъ коровьяго масла до-желта, положи въ него крупно-изрубленной зеленой петрушки, прибавь рубленыхъ сарделей, разведи бульономъ, приправь уксуомъ и немного повари. Соусъ этотъ можно употреблять ко всякому жаркому, какъ то: къ жареной говядинѣ, котлетамъ, дичинѣ, дворовой птицѣ, также къ жареной рыбѣ.

28. *Польскій соусъ*. Возми пять сардинъ или анчоусовъ, вымой въ холодной водѣ, потомъ вмѣстѣ съ костями изруби съ кусочкомъ чухонскаго масла, положи въ кастрюлю, прибавь бульону, рейнвейну, двѣ цѣльныя луковицы, нашингованныя гвоздикомъ, корешекъ петрушки, тертаго бѣлаго хлѣба, все вмѣстѣ довольно повари, процѣди сквозь сито, поджарь горсть рубленаго шариоту въ маслѣ и налей процѣженной жижею.

29. *Соусъ ремуладъ*. Возми луку, зеленой петрушки, чисто вымытыхъ сарделей, канорцевъ, все вмѣстѣ изруби мелко, прибавь немного толченаго мушкатнаго цвѣту и перцу, смочи прованскимъ масломъ, положи столовую ложку горчицы, разведи по пропорціи уксуомъ (если отъ сарделей не будетъ довольно солонъ,

то присоли) и смѣшай все хорошенько. Подаютъ его къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

30. *Вестфальскій соусъ*. Обрѣжь корку съ одного французскаго хлѣба, возми хлупъ (бѣлое мясо у птицы) изъ жареной курицы, два яичныхъ желтка, три печенныя луковицы, истолки все вмѣстѣ до-мягка, разведи бульономъ, увари хорошенько, прибавь толченаго перцу и мушкатнаго цвѣту, процѣди сквозь сито.

31. *Соусъ вишенный*. Возми сухихъ вишенъ, истолки ихъ въ ступѣ, чтобъ косточки разбились; потомъ, отваривъ ихъ въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ винограднымъ виномъ, протри сквозь сито и приправь сахаромъ, толченою корицею и мелко-нашинкованною лимонною коркою.

32. *Итальянскій соусъ*. Вливъ въ кастрюлю полбутылки бѣлаго винограднаго вина, положи кусокъ чухонскаго масла, рубленной зеленой петрушки, мелко накрошенныхъ шариотъ и рубленыхъ шампиньоновъ, поставь на огонь, вари до тѣхъ поръ, пока не останется очень мало соуса; тогда разведи по пропорціи бульономъ и приправь лимоннымъ сокомъ.

33. *Красный соусъ*. Растопи на сковородѣ кусокъ масла, положи въ него зеленой рубленной петрушки и жарь до тѣхъ поръ, пока трава не сдѣлается почти сухою. Потомъ посоли, посыпь не-

много толченого перцу, приправь по вкусу уксусомъ.

34. *Молочный соусъ.* Возми кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, сотри въ кастрюлѣ съ полною ложкою муки, прибавь стаканъ сливокъ, потомъ поставь на огонь и мѣшай, чтобы смѣсь не пристала къ стѣнкамъ кастрюли; послѣ влей еще два стакана сливокъ, прокипяти и процѣди сквозь сито. Соусъ этотъ подаютъ къ рыбѣ и фаршированнымъ яйцамъ.

35. *Соусъ пикантъ.* Подожги въ кастрюлѣ до темна кусокъ коровьяго масла, положи въ него горсти двѣ тертаго бѣлаго хлѣба и жарь, пока хлѣбъ не потемнѣетъ. Тогда разведи по пропорціи бульономъ, винограднымъ виномъ и уксусомъ, приправь толченою гвоздикою, инбиремъ, лимонною цедрою, стертою терочкой, сахаромъ и кориною, увари до надлежащей густоты. Этотъ соусъ подаютъ съ жареными карасями и съ другою рыбою.

36. *Соусъ изъ кислой капусты.* Возми шинкованной кислой капусты, свари въ водѣ домягка и откинь на сито; когда вода стечетъ, положи капусту въ кастрюлю, налей сметану, прибавь хорошій кусокъ коровьяго масла, толченого мушкатнаго орѣшка и дай еще погрѣть на вольномъ жару.

37. *Соусъ перснй.* Положи въ кастрюлю горсть петрушки цѣлыми листьями, порею, лавроваго листу, щепотку тмину, чайную ложку перцу мелко-истолченого, чайную чашку уксусу, немного коровьяго масла: поставь на огонь и дай вариться, пока уксусъ почти совсѣмъ невыкипитъ; тогда влей два стакана хорошаго бульону и повари еще. Ложку муки поджарь съ ложкою масла до-красна, разведи немного бульономъ, заправь соусъ, прокипяти и процѣди сквозь сито.

38. *Соусъ Maître d'Hôtel холодный.* Возми четверть фунта чухонскаго масла, щепотки двѣ мелко-изрубленной петрушки, шарлоту мелко-накрошеннаго, соли, крупно-толченого перцу, сокъ изъ одного лимона; смѣшай все вмѣстѣ и разотри хорошенько деревянною ложкою. Этотъ соусъ употребляютъ съ мясомъ и рыбою.

39. *Соусъ съ раковымъ масломъ.* Возми два стакана бульону, ложку муки сотри съ ложкою масла, положи въ бульонъ, увари до надлежащей густоты. За четверть часа передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, положи въ соусъ кусокъ раковаго масла съ куриное яйцо и мѣшай хорошенько, чтобы масло соединилось съ соусомъ.

СОУСЫ.

1. *Говядина съ пряным соусомъ.* Влей въ кастрюлю ложки четыре хорошаго жирнаго бульону; кроши кореньевъ: петрушки, моркови, луку, прибавь капорцевъ, анчоусовъ, посоли, посыпь перцомъ, уложи дно кастрюли, на этотъ слой уложи говядину, наръзанную тоненькими ломтиками, сверху опять засыпь кореньями, капорцами, анчоусами, перемѣшанными вмѣстѣ. Закрывши кастрюлю, дай кипѣть въ продолженіе часа на медленномъ огнѣ.

2. *Рубленая говядина подъ соусомъ.* Изруби мелко четыре луковицы съ горстью зеленой петрушки, обжарь въ коровьемъ маслѣ, прибавь ложку муки, вымѣшай хорошенько, дай еще немного пожариться, пока мука не приметъ красноватаго цвѣта; тогда влей стаканъ бульону и пол-стакана бѣлаго вина, разбей все

хорошенько, посоли, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и перцомъ. Когда лукъ совсѣмъ уварится, положи въ него мелко-изрубленную говядину и держи пол-часа на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ, прибавь столовую ложку горчицы и размѣшай хорошенько.

3. *Крокеты.* Возми по равной части вареной говядины и варенаго очищеннаго картофеля, изруби до-мягка, прибавь зеленой рубленой петрушки, коровьяго масла и нѣсколько сырыхъ яицъ, смотря по количеству говядины; перемѣшай все это какъ можно лучше; надѣлай небольшихъ лепешечекъ, обжарь ихъ въ коровьемъ маслѣ. Подавая на столъ, облей какимъ угодно соусомъ.

4. *Фрикасе изъ гуся.* Вычищеннаго и надлежащимъ образомъ приготовленнаго гуся обдай кипяткомъ; потомъ положи гуся въ кастрюлю, налей столько воды, чтобы она покрыла гуся; посоли, прибавь кореньевъ, луку, наръзаннаго кружками лимона, зеленой петрушки и увари гуся до-мягка. Между тѣмъ ложку коровьяго масла сотри съ ложкою муки, положи въ масло вареныхъ сморчковъ или шампиньоновъ, спаржи мелко наръзанной, обжарь все вмѣстѣ, потомъ влей немного мяснаго или гусинаго отвара, положи, по вкусу, уксусу, под-

бей яичными желтками, выдави сокъ изъ одного лимона, прокипяти одинъ разъ. Вынувъ гуся, дай немного остынуть, облей соусомъ и посыпь толчеными сухарями.

5. *Ерши подъ соусомъ.* Очистивъ и выпотрошивъ ершей, изжарь въ коровьемъ маслѣ, и облей слѣдующимъ соусомъ: ложку коровьяго масла сотри съ ложкою муки, прибавь соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, воды пополамъ съ уксусомъ, цѣльныхъ луковицъ, пол-ложки ракового масла и ложку капорцевъ, прокипяти. Когда соусъ сдѣлается довольно густъ, облей имъ ершей.

6. *Матлотъ изъ говядины.* Возми отъ филею часть говядины, увари ее до спѣлости. Между тѣмъ приготовь соусъ такимъ образомъ: возми двѣ ложки коровьяго масла, ложку муки, обжарь до-красна въ маслѣ, туда-же положи двѣ горсти шарлотъ цѣликомъ или простыхъ мелкихъ луковицъ, увари ихъ въ маслѣ до половины; потомъ возми по-ровну краснаго вина и бульону, прибавь немного кореньевъ, положи въ кастрюлю, увари до спѣлости и облей этимъ соусомъ говядину.

7. *Языкъ подъ соусомъ.* Отваривъ языкъ въ соленой водѣ, сними съ него кожу, распластай на-двое. Потомъ натри хрѣна, прибавь

въ него толченаго миндаля, мушкатнаго цвѣта, инбирю, разведи мяснымъ отваромъ и вари. Подавая на столъ, облей этимъ соусомъ языкъ.

8. *Калбаса съ кислымъ соусомъ.* Поджарь калбасу въ коровьемъ маслѣ до полуспѣла; потомъ ложку муки сотри съ ложкою коровьяго масла, поджарь до-красна, влей по-немногу мяснаго отвара и уксуса, приправь лавровымъ листомъ, перцомъ, инбиремъ и прокипяти. Наконецъ влей пол-стакана винограднаго вина, положи кусокъ сахара, рубленой лимонной корки и капорцевъ; положи туда-же калбасу и, накрывъ кастрюлю, дай исподоволь прѣть.

9. *Соусъ изъ шинкованной капусты съ калбасою.* Налей сарачинское пшено кипяткомъ, накрой, дай постоять, чтобъ оно разбухло. Между тѣмъ свари, сколько потребно будетъ, свинины, искроши ее мелко, какъ крошатъ мясо для окрошки, прибавь сметаны, толченаго перцу, гвоздики и соли, смѣшай со пшеномъ; начини этимъ тонкія говяжьи или свиныя кишки, вымажь коровьимъ масломъ и изжарь. Потомъ возми кислой шинкованной капусты, обжарь ее въ маслѣ, приправь мукою, положи крошеннаго луку, влей бульону, посыпь перцу, мушкатнаго орѣшка, закрой кастрюлю и дай прѣть, пока ка-

пуста будетъ мягка. Выложивъ капусту въ соусникъ, положи на нее разрѣзанную на части калбасу.

10. *Цвѣтная капуста, приготовленная съ постнымъ соусомъ.* Очистивъ у цвѣтной капусты стебельки, обрѣжь по-чище, свари въ соленой водѣ; потомъ возми двѣ ложки муки, двѣ ложки орѣхового масла, поджарь немного, разведи винограднымъ виномъ, вскипяти раза два; выдави половину лимона и еще прокипяти, процѣди сквозь частое сито, приправь сахаромъ и облей цвѣтную капусту.

11. *Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ.* Очистивъ и приготовивъ, какъ слѣдуетъ, капусту, разрѣжь на части и свари въ соленой водѣ: когда поспѣетъ, откинь на сито, чтобъ стекла вода. Между тѣмъ приготовь слѣдующій соусъ: возми свѣжаго чухонскаго масла, сотри съ мукою на огнѣ, разведи сливками, положи, по вкусу, сахару, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ или теркой, прокипяти. Уложивъ капусту на блюдо, облей соусомъ.

12. *Цвѣтная капуста съ сыромъ пармезаномъ.* Сваривъ въ бульонѣ капусту, выложи на блюдо; потомъ кусокъ чухонскаго масла сотри на плитѣ съ мукой, разведи сливками, положи сахару, цедру съ одного лимона и прокипяти.

Капусту обсыпь тертымъ пармезаномъ и облей соусомъ, смѣшаннымъ также съ пармезаномъ.

13. *Красная фаршированная капуста.* Взявъ кочанъ капусты, обрѣжь кочерыжку ровень съ листьями, обдай кипяткомъ и дай ей такъ постоять. Между тѣмъ приготовь слѣдующій фаршъ: возми телячьяго сѣлку, немного говяжьяго сала, горсть рубленой петрушки, луку, шампиньоновъ, соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, изруби все мягко, прибавь три цѣлыя яйца, еще поруби, чтобъ все хорошо перемѣшалось; потомъ капусту откинь на сито, выжми хорошенько воду, начини приготовленнымъ фаршемъ, дно кастрюли устели ломтиками ветчиннаго сала, положи кочанъ на сало внизъ кочерыгой, облей хорошимъ бульономъ и вари на легкомъ огнѣ. Когда капуста поспѣетъ, накрой кастрюлю блюдомъ и, придерживая лѣвою рукою, выпрокинь капусту на блюдо и облей Испанскимъ соусомъ.

14. *Капуста съ сливочнымъ соусомъ.* Возми сафою или обыкновенной простой капусты и отвари въ водѣ съ солью. Когда капуста будетъ мягка, откинь на сито, выжми воду, искроши не очень мелко, поджарь въ коровьемъ маслѣ, съ солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ; потомъ облей ее сливками и держи на

вольномъ духу въ печи или на краю плиты, чтобъ капуста хорошо напиталась ими.

15. *Караси подъ соусомъ.* Очистивъ шелуху, выпотрошивъ и хорошо вымывъ карасей, положи въ кипятокъ и вари. Потомъ возми бутылку сметаны, приставь на огонь; выпустивъ въ чашку пять яичныхъ желтковъ, взбей ихъ, всыпь пол-ложки столовой тмина, прибавь коровьяго масла и мускатнаго цвѣту и, при безпрерывномъ мѣшаніи мутовкою, подбей этимъ сметану (мѣшаютъ для предосторожности, чтобъ яйца не свернулись). Выложивъ карасей на блюдо, облей соусомъ.

16. *Соусъ съ чиненымъ каплуномъ.* Вынувъ изъ каплуна печенку, изруби ее съ кускомъ ветчиннаго сала, прибавь горсть зеленой петрушки, луку, нѣсколько шампиньоновъ, посоли, посыпь перцу, мускатнаго цвѣту, положи небольшой кусокъ масла и все это хорошенько изруби; потомъ начини внутренность каплуна, зашей разрѣзъ и свари въ бульонѣ, накрывъ плотно кастрюлю. Каплуна, приготовленнаго такимъ образомъ, можно подавать съ какимъ угодно соусомъ.

17. *Соусъ изъ карпій.* Ложку муки поджарь въ коровьемъ маслѣ, туда-же положи луку и также поджарь до-красна; прибавь въ масло шампиньоновъ, соли, перцу, мускатнаго орѣш-

ка, хорошаго бульону, смѣшаннаго пополамъ съ краснымъ виномъ, и прокипяти. Карпій, изрѣзавъ на части, положи въ горячую воду, вари на сильномъ огнѣ полчаса, потомъ выложи на блюдо, приправь капорцами и оливками, посыпь рубленою зеленою петрушкою и облей приготовленнымъ соусомъ.

18. *Макароны.* Сваривъ макароны въ водѣ съ солью, за полчаса до обѣда, откинь на сито, дай стечь водѣ; потомъ обсыпь ихъ тертымъ сыромъ пармезаномъ такимъ образомъ: сперва положи на блюдо слой макароновъ, посыпь пармезаномъ, потомъ положи опять рядъ макароновъ и посыпь сыромъ, и все полей хорошимъ бульономъ; наконецъ растони потребное количество чухонскаго масла, полея верхній слой макароновъ и подавай на столъ горячія.

19. *Соусъ изъ наливовъ.* Выпотрошивъ налима, разрѣжь на равныя части, вымой хорошенько; потомъ влей въ кастрюлю винограднаго вина, положи кусокъ чухонскаго масла, соли, перцу, лавроваго листу, нѣсколько гвоздичекъ, горсть искрошенныхъ шарлотъ или простаго луку; туда-же положи и рыбу и поставь на огонь. Когда рыба почти поспѣетъ, возми кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, ложку муки, поджарь въ маслѣ до-красна, выложи въ

соусъ, вари до спѣлости; потомъ выложи рыбу на блюдо, звено къ звену, какъ она была цѣлая, посыпь зеленою рубленою петрушкою и облей соусомъ.

20. *Соусъ изъ картофеля.* Сваривъ картофель въ водѣ, очисти съ него кожицу, нарежь ломтиками, положи въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, прибавь горсть зеленой рубленой петрушки; посоли, посыпь перцомъ, выдави сокъ изъ лимона и обжарь. Потомъ возьми сколько потребно бульону, положи въ него ложку муки, или смотря по количеству бульона, размѣшай, чтобъ не было комковъ, прокипяти и облей картофель.

21. *Соусъ изъ сафол.* Разрѣзавъ кочанъ капусты на нѣсколько частей, обдай кипяткомъ, положи ложку чухонскаго масла, накрой и поставь на умѣренный огонь. Когда капуста будетъ мягка, сотри ложку муки съ масломъ, прибавь нѣсколько ложекъ бульону, размѣшай все хорошенько и вылей въ капусту, а подавая на столъ, заправь сливками. Такимъ образомъ можно готовить и простую бѣлую капусту.

22. *Соусъ изъ цвѣтной капусты съ цыплятами.* Очистивъ и выпотрошивъ четырехъ цыплятъ, поставь на огонь, снимай пѣну и когда цыплята будутъ готовы, вынь изъ бульона,

накрой, поставь на край плиты или близенько въ печь, чтобъ они не простыми. Въ бульонѣ, въ которомъ варились цыплята, свари до спѣлости цвѣтную капусту, но чтобъ она не разварилась. Между тѣмъ растопи ложку чухонскаго или раковаго масла, положи въ него ложку крупичатой муки, прожарь, разведи бульономъ, положи туда-же изрубленной зеленой петрушки и дай прокипѣть раза два. Подавая на столъ, цыплятъ положи на блюдо, кругомъ обложи цвѣтною капустою, облей соусомъ.

23. *Соусъ картофельный.* Очистивъ сырой картофель, нарежь кусочками; потомъ возьми ложку муки, сотри съ масломъ, разведи бульономъ, положи горсть зеленой петрушки, туда-же опусти картофель и вари до спѣлости.

24. *Соусъ картофельный съ котлетами.* Изрѣзавъ мелко картофель, положи въ кастрюлю, налей столько молока, чтобы оно покрыло картофель и дай кипѣть, пока картофель совсѣмъ не разварится; тогда бей лопаткою, пока онъ не превратится въ кашу. Приготовь котлеты бараньи, телячьи или изъ говядины и изжарь; выложивъ на блюдо соусъ, сверху положи котлеты.

25. *Соусъ къ теплой лососинѣ.* Возьми нѣсколько анчоусовъ, положи въ горячую воду,

вари до тѣхъ поръ, пока они совсѣмъ не разварятся; тогда отваръ процѣди, прибавь бульону, въ которомъ варилась лососина, приправь мукою съ масломъ, положи мелко-изрубленныхъ капорцевъ и зеленого рубленнаго укропа, лимона наръзаннаго четвертинками и, давъ соусу хорошо прокипѣть, облей лососину.

26. *Соусъ изъ судаковъ.* Положи въ соусникъ столовую ложку приготовленной горчицы, двѣ полныя ложки хорошаго чухонскаго масла, поставь соусникъ въ горячую воду, мѣшай хорошенько, пока масло не разойдется и не соединится съ горчицею; тогда тотчасъ-же облей имъ горячихъ судаковъ и подавай.

27. *Соусъ изъ сига.* Очистивъ и выпотрошивъ сига, свари; потомъ возьми бульону, въ которомъ варились сиги, подправь мукою съ масломъ, прибавь изрубленной зеленой петрушки, укропу, капорцевъ и дай всему этому хорошо прокипѣть. Горячаго сига положи на блюдо, обложи мелкимъ варенымъ картофелемъ и облей соусомъ.

28. *Соусъ изъ щуки.* Очистивъ чешую, выпотрошивъ и вымывъ щуку, наръжь звеньями; потомъ положи въ кастрюлю ложки двѣ чухонскаго масла, изрубленной зеленой петрушки и укропу, горсть толченыхъ сухарей и немного соли; туда-

же въ кастрюлю положи и рыбу и поставь на малый огонь, чтобъ очень тихо кипѣло. Когда рыба поспѣетъ, влей по пропорціи кипяченыхъ сливокъ и, выложивъ въ соусникъ, подавай.

29. *Перепелки съ рисомъ.* Уложи дно кастрюли тонко-наръзанными пластинками шпеку и телятины, прибавь горсть зеленой петрушки, шарлоту, соли, влей немного винограднаго вина и бульону, положи туда-же перепелокъ, поставь на легкій жаръ и дай исподоволь вариться. Когда перепелки поспѣютъ, то ихъ вынь, а соусъ процѣди, сними съ него жиръ и, уложивъ на блюдо, перепелокъ облей соусомъ. Сваривъ изъ рису на водѣ съ масломъ и пармезаннымъ сыромъ густую кашу, обложи кругомъ перепелокъ.

30. *Соусъ изъ жареныхъ телячьихъ мозговъ.* Ложку муки поджарь немного въ маслѣ, положи въ масло на-двое разръзанную луковицу, налей по пропорціи бульону, повари, и когда соусъ сварится, лукъ вынь, прибавь лимоннаго соку и цедры. Мозги сначала свари, потомъ наръжь ломтиками, обмакнувъ въ яйца, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ, обжарь въ маслѣ и наконецъ, положивъ въ соусъ, вскипяти одинъ разъ.

31. *Колпоть изъ телячьихъ мозговъ.* Вымочивъ мозги, вскипяти, сними перепонку, потомъ сдѣлай масляный соусъ, поджарь въ-

надцать шампиньоновъ съ мелко-рубленою зеленою петрушкою въ маслѣ, положи ихъ въ соусъ, сваривъ и очистивъ двадцать раковъ, также сваривъ и отрѣзавъ головки у спаржи и вмѣстѣ съ мозгами положи въ соусъ; все это поваривъ четверть часа, выложи на блюдо и укрась вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста.

32. *Фаршированный цыплятъ.* Очистивъ и выпотрошивъ цыплятъ, положи въ теплую воду чтобъ они побѣлѣли; потомъ разрѣжь ихъ вдоль спинки, выбери кости, кромѣ ножекъ и крылышекъ. За тѣмъ приготовь слѣдующій фаршъ: изрубивъ кусокъ телятины, прибавь немного шпеку, размоченной въ молокѣ и выжатой досуха булки, два яйца и все вмѣстѣ мѣшай на огнѣ, пока не сдѣлается густо; потомъ истолки въ ступѣ, посоли и посыпь мушкатнаго цвѣту. Цыплятъ вытри салфеткою, положи въ нихъ фаршъ, зашей спинки, уложи въ кастрюлю, обложи шпекомъ, положи туда-же по корню петрушки и моркови, влей уполовникъ хорошаго бульону, накрой кастрюлю и дай исподоволь поспѣть. Къ нимъ подается трюфельный или шампиньонный соусъ. (См. Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ).

33. *Куропатки съ капорцами и оливками.* Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, куропатокъ, нашин-

гуй, положи въ кастрюлю, обложи шпекомъ, посоли, налей немного бульону и жарь, пока хорошо не зарумянятся. Потомъ поджарь нѣсколько ложекъ муки въ маслѣ, положи туда капорцевъ и оливокъ, изъ которыхъ вынуты кости, лимонъ, наръзанный кружками, влей стаканъ винограднаго вина и бульону и поставь вариться. Потомъ положи въ него куропатокъ и слей соусъ, въ которомъ онѣ жарились, и дай еще немного вмѣстѣ повариться. Когда подавать на столъ, куропатокъ выложи на блюдо или въ соусникъ, полей на нихъ немного соуса, а остальной соусъ подавай въ отдѣльномъ судкѣ.

34. *Утки съ каштанами.* Приготовивъ утокъ, свари въ бульонѣ; потомъ подпали масло, положи въ него чищенныхъ каштановъ, налей бульономъ, прибавь немного подожженаго сахару и шинкованной апельсинной корки и все это хорошо увари. Когда подавать на столъ, выдави въ соусъ сокъ изъ одного апельсина и, положивъ утокъ разнявши или цѣлыми въ соусникъ, облей соусомъ.

35. *Угри въ красномъ винѣ.* Выпотрошивъ и снявъ кожу съ угря, разними на части, положи въ кастрюлю, налей столько краснаго винограднаго вина, чтобъ оно покрыло угря, прибавь нѣсколько луковицъ, цѣльнаго перцу, гвоздики, инбирю,

немного лимонной корки, сокъ изъ одного лимона и кусочка два сахара, поставь на огонь и вари угря до спѣлости. Потомъ возми кусокъ чухонскаго масла величиною съ куриное яйцо, сотри его съ мукою, положи въ кастрюлю къ угрю и дай вмѣстѣ прокипеть. Подавал на столъ, уложи угря на блюдо, соусъ процѣди сквозь сито и облей имъ угря.

36. *Кислая клецки въ соусъ.* (См. клецки). Соусъ къ нимъ готовится слѣдующій: возми яблоковъ и черносливу, смотря по количеству клецекъ, развари, и подбей тертымъ пряникомъ.

37. *Вишненныя клецки.* (См. клецки). Соусъ къ вишеннымъ клецкамъ дѣлается изъ оставшихся вишенныхъ косточекъ: истолки косточки въ ступѣ, повари немного въ вишенномъ отварѣ, процѣди сквозь сито, прибавь сахару и толченой корицы, облей клецки и повари съ ними немного.

38. *Мозговья клецки.* Эти клецки подаютъ съ масленымъ или другимъ какимъ-нибудь приличнымъ соусомъ.

39. *Мясныя клецки.* (См. клецки). Подаютъ ихъ съ вишеннымъ или сливнымъ соусомъ, или съ поджареннымъ до-темна коровьимъ масломъ.

40. *Клецки изъ творогу.* Къ этимъ клецкамъ дѣлаютъ такой соусъ: возми кусокъ чу-

хонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, разотри съ ложкою муки, положи въ кастрюлю, прибавь сметаны, сахару, толченой корицы, лимонной цедры, вскипяти, непрерывно мѣшая, положи столовую ложку уксусу, подбей двумя желтками и облей клецки.

41. *Яблочныя клецки.* Къ этимъ клецкамъ дѣлаютъ соусъ изъ винограднаго вина: возми винограднаго вина пополамъ съ водою, поставь на огонь, прибавь, по вкусу, сахару, цедры съ лимона и нѣсколько тоненькихъ кружечковъ лимона, вскипяти, подбей яичными желтками и облей клецки.

42. *Сморчки со сметаною.* Изрубивъ сморчки не очень мелко, положи въ кастрюлю, налей сметаною, поставь на огонь и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ и перцомъ. Потомъ разбей въ горшечкѣ два яичныя желтка, прилей къ нимъ горячей сметаны изъ сморчковъ и мѣшай на огнѣ, чтобы не выбило; между тѣмъ положи въ сморчки кусокъ коровьяго масла, вылей туда-же и сметану съ яйцами и подавай на столъ.

43. *Англіійскій соусъ съ цыплятами.* Заправивъ и обдавъ кипяткомъ цыплятъ, налей ихъ водою по-поламъ съ сливками, прибавь лимонъ и пряностей и свари въ этомъ цыплятъ

до спѣлости. Потомъ приготовь слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, бульону, трюфелей и мѣшай, поставивъ на огонь; когда соусъ вскипитъ, приправь лимоннымъ сокомъ и облей цыплятъ.

44. *Соусъ съ индѣйкою.* Заправя, какъ слѣдуетъ, молодыхъ индѣекъ, облей ихъ горячимъ масломъ, потомъ накрой шнекомъ, положи разныхъ кореньевъ и спецій, лавроваго листу, шалоту, налей бульономъ и вари. Между тѣмъ приготовь слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго сока, соли, перца, мушкатнаго орѣшка и бульону и все это поставивъ на огонь, мѣшай; когда вскипитъ, положи зеленой рубленой петрушки и этимъ соусомъ облей индѣйку.

45. *Соусъ съ фаршированными сморчками.* Перемой хорошенько сморчки, чтобъ не осталось на нихъ песку и земли, отними корешки отъ шляпокъ, откинь на сито шляпки; потомъ возми четыре круто сваренныя яйца, изрубь ихъ мелко, прибавь одно сырое яйцо, укропу, соли, перцу, начини этимъ сморчковые шляпки и обжарь въ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изрубь мелко, нашинкуй помельче ветчины и вмѣстѣ съ изрубленными

сморчковыми корешками поджарь въ маслѣ; прибавь бѣлаго соуса, а при отпускѣ на столъ влей полфунта свѣжей сметаны; смѣшавъ съ этимъ фаршированные сморчки, дай разъ вскипеть и выложи на блюдо.

46. *Соусъ изъ тетеревей.* Ошипавъ и выпотрошивъ тетеревей, вымой хорошенько, нашинкуй и изжарь; соусъ слѣлай изъ кислой шинкованной капусты. (См. Соусъ изъ кислой капусты). Отпуская на столъ, выложи капусту въ соусникъ, на нее уложи разнятаго на штуки тетерева, а по борту обложи жареными сосисками.

47. *Спаржа.* Очистивъ у спаржи толстые нижніе концы, обрѣжь всю ровно, перевяжи въ небольшіе пучечки, отвари въ соленой водѣ, наблюдая однакожь, чтобъ не разварились головки. Когда будетъ готова, то, вынувъ изъ воды, уложи на блюдо такимъ манеромъ: положи спаржу головками на средину блюда, а толстыми концами по краямъ, разрѣжь вязки и разровняй по блюду. Соусъ къ ней подаютъ изъ винограднаго вина или изъ масла. (См. Соусъ изъ винограднаго вина или соусъ изъ масла).

48. *Соусъ изъ стерляди.* Вычистивъ и выпотрошивъ стерлядь, нарежь звеньями, поджарь немного, потомъ положи въ кастрюлю оливокъ и свѣжаго лимона, нарязаннаго кружечками,

до спѣлости. Потомъ приготовь слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, бульону, трюфелей и мѣшай, поставивъ на огонь; когда соусъ вскипитъ, приправь лимоннымъ сокомъ и облей цыплятъ.

44. *Соусъ съ индѣйкою.* Заправя, какъ слѣдуетъ, молодыхъ индѣекъ, облей ихъ горячимъ масломъ, потомъ накрой шпекомъ, положи разныхъ кореньевъ и спецій, лавроваго листу, шарлоту, налей бульономъ и вари. Между тѣмъ приготовь слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго сока, соли, перца, мушкатнаго орѣшка и бульону и все это поставивъ на огонь, мѣшай; когда вскипитъ, положи зеленой рубленой петрушки и этимъ соусомъ облей индѣйку.

45. *Соусъ съ фаршированными сморчками.* Перемой хорошенько сморчки, чтобъ не осталось на нихъ песку и земли, отними корешки отъ шляпокъ, откинь на сито шляпки; потомъ возми четыре круто сваренныя яйца, изруби ихъ мелко, прибавь одно сырое яйцо, укропу, соли, перцу, начини этимъ сморчковые шляпки и обжарь въ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изруби мелко, нашинкуй помельче ветчины и вмѣстѣ съ изрубленными

сморчковыми корешками поджарь въ маслѣ; прибавь бѣлаго соуса, а при отпускѣ на столъ влей полфунта свѣжей сметаны; смѣшавъ съ этимъ фаршированные сморчки, дай разъ вскипеть и выложи на блюдо.

46. *Соусъ изъ тетеревей.* Ощипавъ и выпотрошивъ тетеревей, вымой хорошенько, нашинкуй и изжарь; соусъ слѣлай изъ кислой шинкованной капусты. (См. Соусъ изъ кислой капусты). Отпуская на столъ, выложи капусту въ соусникъ, на нее уложи разнятаго на штуки тетерева, а по борту обложи жареными сосисками.

47. *Спаржа.* Очистивъ у спаржи толстые нижніе концы, обрѣжь всю ровно, перевяжи въ небольшіе пучечки, отвари въ соленой водѣ, наблюдая однакожь, чтобъ не разварились головки. Когда будетъ готова, то, вынувъ изъ воды, уложи на блюдо такимъ манеромъ: положи спаржу головками на средину блюда, а толстыми концами по краямъ, разрѣжь вязки и разровняй по блюду. Соусъ къ ней подаютъ изъ винограднаго вина или изъ масла. (См. Соусъ изъ винограднаго вина или соусъ изъ масла).

48. *Соусъ изъ стерляди.* Вычистивъ и выпотрошивъ стерлядь, наръжь звеньями, поджарь немного, потомъ положи въ кастрюлю оливокъ и свѣжаго лимона, наръзаннаго кружечками,

также лаврового листу, налей краснымъ бульономъ, положи туда-же стерлядь и вари до спѣлости.

49. *Фрикасе изъ телятины.* Изрѣзавъ въ кусочки четыре фунта телятины отъ грудины или почечной части, отвари до полуспѣла въ кипячей водѣ. Между тѣмъ положи въ кастрюлю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько луковицъ, утыканныхъ гвоздикомъ, два листка лавровыхъ, мушкатнаго цвѣту и горошчатого перцу; положи туда-же и куски мяса, упаривай на слабомъ жару, но такъ, чтобъ мясо не потемнѣло; потомъ налей бульономъ, приправь уксусомъ и вари до спѣлости. Предъ подаваньемъ на столъ, подбей соусъ яичными желтками, а если соусъ окажется кисель, то можно прибавить въ него сахару.

50. *Цыплята съ капорцевымъ соусомъ.* Оправя цыплятъ, какъ слѣдуетъ, разними каждого на-четверо, посыпь солью и обжарь въ маслѣ, пока зарумянятся; тогда переложь въ другую кастрюлю, подлей винограднаго вина, уксусу и мяснаго отвара и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ. Потомъ поджарь въ маслѣ муки и капорцевъ, выложи въ соусъ къ цыплятамъ; такъ какъ соусъ этотъ довольно кисель, то подсласти и повари.

51. *Утка съ макаронами.* Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, утку, дикую или дворовую—все равно, разрѣжь вдоль по спинѣ, отдѣли мясо отъ костей и выбери кости. Потомъ приготовь изъ макаронъ фаршъ: обдавъ кипяткомъ макароны, дай немного постоять, откинь на рѣшето, изрѣжь ихъ кусочками и, вскипятивши сливки, положи въ нихъ макароны, увари, прибавь масла, тертаго сыру, сырыхъ яицъ и мелкоизшинкованной ветчины; нафаршируй утку, изжарь въ печи и когда она поспѣетъ, нарежь штучками, уложи на блюдо бортикомъ и облей краснымъ соусомъ. (См. Красный соус № 5).

52. *Соусъ изъ ветчины.* Сваривъ ветчину, нарежь ломтиками. Потомъ сдѣлай слѣдующій соусъ: очистивъ сырую свеклу, нашинкуй, какъ для бураковъ, обжарь въ коровьемъ маслѣ и когда свекла потемнѣетъ и сдѣлается мягка, налей бульономъ, приправь перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и вари ее до спѣлости. Отпуская на столъ, выложи въ соусникъ свеклу, а ветчину уложи бортикомъ сверху.

ПУДДИНГИ.

1. *Анелійскій пуддингъ.* Возми слобныхъ сухарей, истолки, просѣй сквозь частое сито, прибавь цедру съ одного лимона, стертую на теркѣ, мелко-изрубленнаго цуката, немного коринокъ, толченой корицы, сахару, свѣжаго чухонскаго масла, двѣ ложки сметаны; нѣсколько мозгу изъ говяжьихъ костей и муки и все это замѣси на яйцахъ. Потомъ, смочивъ водою салфетку, положи въ нее тѣсто, завяжи, не туго сгнетая, и свари въ снятомъ молокѣ. Когда пуддингъ поснѣетъ, выложи на блюдо и облей горячею сметаною, подбитою личными желтками.

2. *Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ изюмомъ.* Обрѣзавъ съ бѣлаго хлѣба корку, смочи французскою водкою и положи въ горячее молоко; потомъ возми четверть фунта изюму, пол-фунта чухонскаго масла, восемь яицъ, разотри пол-мушкатнаго орѣшка и, все это смѣшавъ вмѣстѣ,

завяжи въ мокрую салфетку крѣпко, положи въ кастрюлю, налей кипяткомъ и вари. Когда будетъ готовъ, выложи на блюдо, облей соусомъ. (См. № 16, Желтый соусъ съ коринкою). Для этого пуддинга должно взять два десяти-копѣечные хлѣба.

3. *Пуддингъ голландскій.* Возми круглый французскій хлѣбъ или слобную домашнюю булку, вырѣжь середку, положи въ свѣжее холодное молоко на цѣлую ночь какъ самый хлѣбъ, такъ и вырѣзанный изъ него кусокъ, и когда все молоко войдетъ въ хлѣбъ, то по утру влей еще молока и вырѣзанный кусокъ хлѣба вложи опять въ хлѣбъ, завяжи въ салфетку и кипятить въ молокѣ цѣлый часъ. Выложивъ на блюдо, облей шоколаднымъ соусомъ. (См. № 18, Шоколадный соусъ).

4. *Пуддингъ изъ жаренаго каплуна.* Четверть фунта истолченаго миндаля замѣси на трехъ яйцахъ цѣлыхъ и трехъ желткахъ, съ прибавкою осьмушки фунта сахара и взбивай четверть часа. Между тѣмъ распустить четверть фунта коровьяго масла и, когда простынетъ, смѣшай съ миндалемъ. Потомъ обрѣжь мясо съ одного жаренаго каплуна, искроши кусочками и, перемѣшавъ съ четвертью фунта тертаго бѣлаго хлѣба, ложкою муки и мушкатнымъ цвѣ-

томъ , положи въ миндаль. Разваривъ полфунта сарацинскаго пшена въ бутылкѣ молока , остуди, положи также миндаль и все хорошенько перемѣшай. Эту смѣсь положи въ салфетку , вымазанную коровьимъ масломъ , завяжи и вари въ кипячей водѣ полтора часа. Потомъ , выложи на блюдо, облей слѣдующимъ соусомъ: возьми четыре яичныя желтка, чайную чашку бѣлаго винограднаго вина, поставь на огонь и взбивай вѣнчикомъ, пока превратится въ густую пѣну.

5. *Пуддингъ картофельный.* Возьми три четверти фунта картофеля , напередъ уже свареннаго, очищеннаго и протертаго, смѣшай съ осьмушкою фунта масла , штофомъ молока , съ осьмушкою мелко-истертаго сыру и запеки въ глиняномъ или жестяномъ блюдѣ. Потомъ облей лимоннымъ соусомъ. (См. № 7, Лимонный соусъ съ миндалемъ).

6. *Пуддингъ лимонный.* Очистивши три лимона , сварь въ водѣ , вынь сѣмечки , истолки въ ступкѣ и смѣшай съ четвертью фунта сухарей , размоченныхъ въ сливкахъ ; между тѣмъ взбей въ пѣну двѣнадцать яичныхъ желтковъ и шесть бѣлковъ, растопи четверть фунта чухонскаго масла , прибавь полфунта сахару и немного померанцовой воды , смѣшай все , какъ можно лучше , поставь на легкій огонь и мѣ-

шай непрерывно , пока эта смѣсь сдѣлается густою; тогда выдави сокъ изъ лимона. Потомъ возьми слоенаго тѣста, раскатай, положи въ глубокое блюдо, выложи на него пуддингъ, наложь сверху слой сахарнаго варенья и запекай въ печи три часа. Соусъ къ пуддингу дѣлается лимонный-же. (См. № 6, Желтый лимонный соусъ).

7. *Пуддингъ миндальный.* Возьми полтора фунта бѣлаго хлѣба, нарежь ломтями , высуши въ печи, истолки , просѣй сквозь сито ; также истолки полфунта миндаля , въ которомъ должна быть осьмушка горькаго, смачивая розовою водою. Три четверти фунта чухонскаго масла сотри до-бѣла, положи въ него четверть фунта сахару, выпусти двѣнадцать яицъ , смѣшай съ миндалемъ ; наконецъ клади горсть за горстью сухари и на каждую горсть сухарей по ложкѣ сметаны , продолжая мѣшаніе, пока все соединится. Тогда всю эту смѣсь выложи въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ , завяжи и вари въ водѣ два часа. Соусъ къ пуддингу сдѣлай шоколадный. (См. № 18. Шоколадный соусъ).

8. *Пуддингъ пшениной.* Изъ фунта желтаго пшена сварь густую кашу , выложи на блюдо и остуди. Потомъ сотри до-бѣла четверть фунта чухонскаго масла, вмѣшай въ него одно за другимъ восемь яицъ и прибавь сахару и корицы

по произволенію ; вмѣшай туда-же и кашу. Когда все хорошо перемѣшается , вымажь жестяное глубокое блюдо масломъ , выложи въ него приготовленную смѣсь , посыпь сахаромъ и корицею и поставь въ печь. Къ этому пуддингу подаютъ молочный соусъ. (См. № 34, Молочный соусъ).

9. *Пуддингъ изъ сарацинскаго пшена.* Возьми полфунта рису, свари въ небольшомъ количествѣ воды, чтобъ оно хорошо разварилось и разбухло, протри сквозь сито и остуди. Между тѣмъ возьми пригоршни вишенъ, свари въ водѣ, протри сквозь сито , положи въ нихъ четверть фунта сахару и вари, пока начнутъ густѣть. Когда вишни простынутъ, смѣшай ихъ съ протертымъ пшеномъ, прибавь семь яичныхъ желтковъ, два мелко-истолченные сухаря и вымѣшай хорошенько. Потомъ выложи въ салфетку, завяжи и вари въ водѣ полтора часа. Соусъ сдѣлай изъ вишенъ и облей имъ пуддингъ. (См. N 31, Соусъ вишенный).

10. *Пуддингъ изъ раковъ.* Свари тридцать раковъ, клешни и шейки очисти, изруби мелко; верхніе черепки истолки мелко, положи въ кастрюлю съ четвертью фунта коровьяго масла, ужарь ихъ хорошенько , процѣди сквозь сито, потомъ стирай масло деревянною ложкою, пока

оно сдѣлается какъ сметана ; тогда прибавь въ него три яйца цѣлыхъ и четыре желтка, мелко-изрубленной телятины, мушкатнаго цвѣту, соли и тертаго бѣлаго хлѣба столько , чтобъ вышло негустое тѣсто; туда-же положи и изрубленное раковое мясо и , перемѣшавъ все какъ можно лучше , положи въ салфетку , вымазанную масломъ, завяжи ее и вари въ водѣ часъ. Потомъ, выложивъ на блюдо, утычь раковыми клешнями и облей раковымъ кулисомъ. (См. Раковый кулисъ).

11. *Пуддингъ сливочный.* Сваривъ двѣ бутылки сливокъ, дай имъ простынуть. Выпустивъ четыре яйца, взбей ихъ, прибавь въ нихъ четверть фунта сахару , столовую ложку толченой корицы смѣшай со сливками, потомъ всыпь мало по малу четверть фунта крупчатой муки, размѣшай хорошенько , вылей въ глубокое блюдо, жестяное или фаянсовое и запеки въ печи. Подавай съ желтымъ соусомъ. (См. № 16, Желтый соусъ съ коринкою).

12. *Французскій пуддингъ.* Замѣси на желткахъ крутое тѣсто , раскатай его тонко , какъ на лапшу, испинкуй его не очень мелко, вскипяти эту лапшу одинъ разъ въ сливкахъ , откинь на сито ; потомъ распusti въ кастрюлю сливочнаго масла , дай остынуть , прибавь въ него яичныхъ желтковъ , толченой корицы, са-

хару, изюму; положи туда-же лапшу, бѣлки взбей, смѣшай съ лапшою и масломъ и вымѣшай хорошенько. Вымазавъ форму или кастрюлю масломъ, обсыпь сухарями, выложи въ нее пуддингъ, поставь въ печь, а когда поспѣетъ, выложи на блюдо и облей шоколаднымъ соусомъ. (См. № 18, Шоколадный соус).

13. *Пуддингъ изъ ветчины.* Сотри до-бѣла осьмушку масла, положи въ него три яйца цѣлыхъ и три желтка, полфунта варенаго, очищеннаго и протертаго сквозь рѣшето картофеля и полфунта мелко-изрѣзаннаго окорока; смѣшай все хорошенько вмѣстѣ, выложи въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставь въ печь и дай сидѣть часъ. Вынувъ изъ печи, выпрокинь на блюдо, облей масленнымъ соусомъ (см. № 14, Соусъ изъ масла) и обсыпь тертымъ пармезаннымъ сыромъ.

ПАСТЕТЫ.



1. *Пастетъ съ трескою.* Возми вымоченной трески, поставь на огонь, вари, пока не закипитъ бѣлымъ ключемъ; тогда вынь изъ воды, изрѣжь половину трески на кусочки и обжарь въ коровьемъ маслѣ съ мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ; другую половину изруби мелко, прибавь къ ней бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ и выжатого до-суха, мелко-изрубленнаго луку, полфунта почечнаго сала, также изрубленнаго, и полфунта растопленнаго масла, шесть яицъ цѣлыхъ и шесть желтковъ, два стакана сметаны, немного соли и все вмѣстѣ перемѣшай хорошенько. Потомъ возми слоенаго тѣста, сдѣлай обыкновенный пастетъ, вымажь блюдо коровьимъ масломъ, положи на немъ пастетъ, а въ него половину начинки; на начинку уложи обжаренную въ маслѣ треску, засыпь другою половиною начинки, обсыпь толчеными сухарями, накрой па-

стетной крышкой и запечи въ печи румяно. Подавай горячій, съ анчоусовымъ соусомъ. (См. № 11, Анчоусовый соус).

2. *Пастетъ изъ говядины.* Отъ жареной части говядины отъ сѣка нарѣжь тоненькихъ ломтиковъ мяса, побей ихъ обухомъ повареннаго ножа; потомъ смѣшай вмѣстѣ толченаго перца, инбиря, мушкатнаго цвѣта, мелко-изрубленной лимонной корки, капорцевъ, полфунта мелко-изрубленного говяжьего мозга изъ костей, съ прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба. Далѣе возми восемь анчоусовъ, вымой въ водѣ, выбери кости и изрѣжь мелконько. На фунтѣ масла замѣси тѣсто, вымѣси хорошенько и переваляй; раскатавъ тѣсто, обрѣжь по круглому блюду поддонокъ, положи на листъ, вымажь яичными желтками и сдѣлай на поддонкѣ окраскѣ. Насынавъ на дно начинки, на начинку положи анчоусы, а на нихъ ломтики говядины и засыпь остальною начинкою. Сдѣлай на пастетъ крышку, накрой, въ крышкѣ прорѣжь небольшое отверстіе, чтобъ пастетъ не треснулъ, и посади въ печь. Подавай съ краснымъ соусомъ. (См. № 9, Красный соус съ капорцами).

3. *Пастетъ картофельный съ сельдями.* Приготовь мягкое пастетное тѣсто. Потомъ сваренный картофель вычисти, изрѣжь ломтиками,

обжарь съ лукомъ и перцомъ въ коровьемъ маслѣ и простуди. Возми двѣ селедки, вымоченныя въ молокѣ, сдери съ нихъ кожу, выбери кости и нарѣжь кусочками. Раскатавъ пласть тѣста, положи въ глубокое жестяное блюдо, уложи дно картофелемъ, а на него положи кусочки селедки, сверху опять положи картофелю, влей бутылку сметаны, подбитую четырьмя личными желтками, прибавь масла коровьяго, накрой пастетъ крышкой изъ того-же тѣста и посади въ печь. Къ этому пастету сдѣлай соусъ изъ селедки. (См. № 12, Соусъ изъ селедки).

4. *Раковый пастетъ.* Сваривъ раковъ, очисти шейки и клешни, изруби ихъ съ прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба и обжарь въ раковомъ маслѣ; на этомъ же маслѣ, съ прибавкою яицъ, замѣси тѣсто, раскатай его, обложи имъ глубокое жестяное блюдо, вымазанное масломъ, положи въ средину приготовленный фаршъ, влей раковаго кулису (см. Раковый кулисъ), помажь края яйцомъ, наложи крышку изъ того же тѣста, посади въ печь и дай сидѣть полчаса. Подавай съ раковымъ соусомъ. (См. № 39, Соусъ съ раковымъ масломъ).

5. *Пастетъ изъ булки.* Испеки большую сдобную булку, сотри теркою съ нея корку, вырѣжь весь мякишъ, часть ея обжарь въ ма-

слѣ ; обрѣжь съ рябчиковъ мясо и вмѣстѣ съ поджареннымъ мякишемъ и мозгомъ изъ говяжьихъ костей изруби мелко. Потомъ положи въ кастрюлю , влей бульону, прибавь свѣжаго коровьяго масла, лимоннаго соку , мушкатнаго орѣшка, вари, пока не будетъ густо , начини этимъ булку , влей въ нее по-больше бульону; закрой вырѣзанною сверху коркою , вымажь яйцомъ, посыпь сухарями и посади на четверть часа въ печь. Подавай съ соусомъ изъ устрицъ. (См. № 13, Соусъ изъ устрицъ).

6. *Пастетъ изъ лососины.* Разрѣжь лососину на куски въ палецъ толщиною , вскипяти одинъ разъ въ водѣ съ солью и выбери кости. Потомъ возьми лимоннаго соку , рубленой зеленой петрушки, шарлоту, двѣ ложки прованскаго масла , немного толченаго перцу и соли; смѣшавъ все вмѣстѣ, положи туда-же лососину и дай лежать нѣсколько часовъ. Сдѣлай фаршъ изъ тертаго бѣлаго хлѣба , отваривъ его густо въ молокѣ , остуди , прибавь мелко-изрубленной петрушки, нѣсколько шарлоту, искрошивъ отваривъ бульонѣ, вылей съ бульономъ въ хлѣбъ, выпусти туда-же два яйца цѣлыхъ и два желтка, положи два мелко-изрубленные анчоуса, вынуй у нихъ кости и все хорошенько вымѣшай. На блюдо , въ которомъ хочешь дѣлать пастетъ,

положи на дно нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба, а бока обложи слоенымъ тѣстомъ; на хлѣбъ положи слой фаршу, а на фаршъ ломтики лососины, потомъ засыпь фаршемъ и опять положи рядъ лососины, продолжая такимъ образомъ укладывать по-слоино, пока все не уложится. Наконецъ сдѣлай изъ того-же тѣста крышку, закрой пастетъ, укрась разными фигурами изъ тѣста и посади въ печь. Соусъ къ нему приготовь слѣдующій : возьми отъ четырехъ круто-сваренныхъ яицъ желтки, разотри ихъ, незадолго до обѣда влей въ кастрюлю два стакана хорошаго бульону , вскипяти его, смѣшай мало-по малу съ желтками и выдави сокъ изъ одного лимона. Отпуская на столъ , посыпь мелко-изрубленной зеленой петрушки.

7. *Пастетъ съ молодыми цыплятами.* Возьми два цѣлыхъ яйца и отъ двѣнадцати яицъ желтки, разбей ихъ , прибавь два стакана растопленнаго коровьяго масла и два стакана холодной воды и взбей все вмѣстѣ хорошенько. Потомъ замѣси на этомъ изъ крупчатой муки крутое тѣсто , однакожь не слишкомъ крутое, которое можно бы было валять и раскатывать. Раскатавъ пластъ тѣста, обложи имъ пастетное блюдо ; положи фаршу, сдѣланнаго изъ рыбы , (см. фаршъ изъ рыбы) , раковыхъ шеекъ

устрицъ, спаржи и молодыхъ цыплятъ, разрѣзанныхъ на-четверо и обжаренныхъ въ кастрюлѣ въ маслѣ, сверху засыпъ фаршемъ. Наложивъ крышку изъ того-же тѣста, посади въ печь. Подавай съ анчоусовымъ соусомъ. (См. № 11, анчоусовый соусъ).

8. *Пастетъ съ языкомъ.* Возми свѣжій языкъ, свари въ водѣ съ солью, сдери съ него кожу и нарежь ломтиками. Сдѣлавъ мягкое для пастета тѣсто, обложи имъ блюдо (см. мягкое тѣсто для пастета). Потомъ приготовь изъ говядины фаршъ; положи на дно слой фаршу, на него слой языка, засыпъ фаршемъ и продолжай укладывать по-слоино, пока не уложишь всего. За тѣмъ возми стаканъ сметаны и стаканъ бульону, смѣшай вмѣстѣ, вылей въ пастетъ, накрой крышкою изъ того-же тѣста, убери и посади въ печь. Подавай съ краснымъ соусомъ. (См. № 9, красный соусъ съ капорцами).

9. *Пастетъ съ макаронами.* Поваривъ макароны четверть часа въ водѣ съ солью, откинь на рѣшето, а когда остынутъ, изрѣжь въ вершокъ длиною. Положи макароны въ кастрюлю, прибавъ ветчины, нарезанной кусочками, рубленыхъ трюфелей, мозгу изъ говяжьихъ костей, немного коровьяго масла, мушкатнаго орѣшка и тертаго сыру пармезану, влей стаканъ бульону,

перемѣшай все вмѣстѣ и поджарь. Потомъ вымажь кастрюлю коровьимъ масломъ, обсыпъ сухарями, обложи слоенымъ тѣстомъ, выложи приготовленную начинку, посыпъ сверху тертымъ пармезаномъ, накрой крышкою изъ того-же тѣста, поставь въ печь, дай сидѣть полтора часа и вынувъ, выложи на блюдо. Подавай съ анчоусовымъ и устричнымъ соусомъ.

КУЛЕБЯКИ И ПИРОГИ.

1. *Кулебяка съ осетриною.* Возми пять фунтовъ хорошей крупчатой муки и сдѣлай съ вечера опару слѣдующимъ образомъ: отдѣли фунтъ муки, положи въ горшечъ или кадочку, влей четыре стакана воды, теплой какъ парное молоко, разбей хорошенько, чтобъ не было комковъ, положи двѣ ложки дрожжей, поставь въ теплое мѣсто, а если въ кухнѣ холодно и опару захочешь поставить на печь, то сначала подложи подъ нее досечку, иначе опара можетъ угорѣть. Когда по утру опара поднимется, замѣси тѣсто, положи въ него фунтъ хорошаго растопленнаго коровьяго масла, пять свѣжихъ яицъ и мѣшай веселкою (деревянною лопаткою) до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ веселки и краевъ кадочки; тогда поставь его въ теплое мѣсто, а когда поднимется, снова вымѣшай хорошенько и

дай еще разъ подняться; потомъ посыпь на столъ муки, выложи тѣсто, перевалий и, пока топится печь, тѣсто надобно переваливать раза три. Намочивъ съ вечера четверть фунта везиги въ холодной водѣ, свари, изруби, прибавь къ везигѣ пять круто-сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ, положи масла и размѣшай. Два фунта свѣжей или малосольной осетрины, снявъ кожу, изрѣжь въ небольшіе кусочки. Наконецъ раскатай скалкою изъ тѣста пластъ потребной величины, отдѣливъ половину начинки, положи на него, разровняй, уложи на начинку рыбу, засыпь сверху оставшеюся начинкою, потомъ защипи такимъ манеромъ: сложивъ пластъ вмѣстѣ, защипи по срединѣ, а послѣ съ обоихъ концовъ; положи на листъ, вымажь сбитымъ яйцомъ, посыпь мелко-толчеными яйцами, посади въ печь, дай зарумяниться, а если въ печи слишкомъ жарко, то накрой кулебяку листомъ мокрой бумаги, чтобъ она не пригорѣла.

2. *Кулебяка съ семгой.* Приготовивъ по вышесказанному тѣсто, сдѣлай слѣдующую начинку: сдери кожу со щуки или судака, сними мясо съ костей, истолки въ ступѣ или деревянной чашкѣ до-мягка, чтобъ сдѣлалось какъ тѣсто; изъ этого тѣста скатай булку на манеръ французскаго хлѣба, изжарь въ коровьемъ ма-

слѣ, изрубивъ мелко, свари четверть фунта везиги и, также изрубивъ мелко, смѣшай съ фаршемъ, положи коровьяго масла, размѣшай хорошенько, положи соли, перцу и мушкатнаго орѣшка. Потомъ раскатай тѣсто, положи на него начинки, а на начинку семгу или лососину, наръзанную небольшими кусочками; сверху опять засыпь начинкою, защипли, вымажь яйцомъ, обсыпь сухарями, посади въ печь, дай зарумяниться, но смотри, чтобъ не пригорѣла.

3. *Кулебяка съ сегомъ*. Возьми обыкновеннаго кислаго тѣста или сдобнаго, какъ показано выше; потомъ свари на водѣ крутую рисовую кашу, а когда будетъ готова, положи въ нее коровьяго масла, простуди, прибавь круто сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ и перемѣшай. Раскатавъ тѣсто, положи начинки, а на нее сига, отрѣзавъ у него голову и хвостъ; распластавъ на-двое и вынувъ спинную кость, сверху засыпь начинкой, защипли, вымажь яйцами, посади въ печь и дай подрумяниться.

4. *Кулебяка, приготовленная изъ тѣста со пшеюмъ*. Возьми полфунта желтаго пшеиа или проса, вымой и свари на молокѣ густую кашу, протри сквозь частое сито, положи чайную чашку сливокъ, полфунта сливочнаго масла и подбей мукою двѣ ложки дрожжей; когда

тѣсто поднимется, прибавь четыре яйца, замѣси и поставь въ теплое мѣсто. Снявъ съ судака или щуки кожу, обери съ костей мясо, истолки мягко, изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и изрубивъ мелко. Завари на молокѣ крутую кашу изъ смоленскихъ крупъ, положи на сковороду въ видѣ копны, изжарь въ печи передъ огнемъ и когда довольно ужарится, то обгорѣлое обчисти, а кашу изрубивъ мелко и смѣшай съ фаршемъ. Раскатавъ тѣсто, положи на него фаршъ, а на фаршъ осетрины, семги или другой какой рыбы, защипли, вымажь яйцами и посади въ печь.

5. *Кулебяка постная*. Изъ двухъ фунтовъ крупицатой муки поставь на теплой водѣ опару; когда опара поднимется, замѣси тѣсто, положи полфунта орѣховаго или маковаго масла и соли по пропорціи. Фаршъ сдѣлай изъ судаковъ или щукъ, какъ сказано выше, положи въ него мелко-накрошеннаго луку и изжарь въ макомъ маслѣ, потомъ изрубивъ, посыпь перцу, мушкатнаго орѣшка и соли и перемѣшай все хорошенько. Раскатавъ тѣсто, положи фаршъ, разровняй, положи на фаршъ какой угодно рыбы, сверху засыпь остальнымъ фаршемъ и посади въ печь.

6. *Круглый пирогъ съ курицею*. Замѣси по вышесказанному сдобное тѣсто, раскатай

круглый пластъ, положи на середину круто-сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ, печенки и пупки куринные и самую курицу, сваривъ ее сначала до полу-спѣла и разнявъ на части. Потомъ заворачивай тѣсто съ краевъ и складывай сгибами, чтобъ составилъ круглый пирогъ, а на верху осталось небольшое отверстіе, которое закрыть крышечкою изъ того-же тѣста, и по шву зашпиговать. Наконецъ раскатай тѣсто такъ тонко, какъ для лапши, вырѣжь рѣзцомъ полосу, пальца въ два шириною, сложи вдвое, нарѣжь мелко, какъ конфетныя бумажки, зашпили эту полосу вокругъ крышки по шву, вымажь пирогъ взбитымъ яичнымъ желткомъ и посади въ печь.

7. *Колбовой пирогъ.* Возми полфунта мозгу изъ костей, истолки его въ ступѣ; влей въ чашку стаканъ воды, выпусти одно яйцо, положи туда-же толченый мозгъ и немного соли; замѣси на этомъ изъ двухъ фунтовъ муки крутое тѣсто, побей хорошенько скалкою и поставь въ холодное мѣсто. Фаршъ приготовь слѣдующій: снявъ сморчковыя шляпки съ корешковъ, перемой по-чище, корешки, изрубивъ по-мельче, поджарь въ кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ; восемь круто-сваренныхъ яицъ изрубив мелко, смѣшай съ корешками, прибавь зеленого

мелко-изрубленного укропу и соли. Потомъ, взявъ часть этого фаршу, положи въ него два сырыхъ яйца, размѣшай, начини имъ сморчковыя шляпки и сжарь на сковородѣ въ маслѣ. Наконецъ раскатай тѣсто въ полпальца толщиною, положи на середину круга фаршу, разровняй, на фаршъ положи рядъ сморчковъ, засыпь фаршемъ, на фаршъ опять положи рядъ сморчковъ и засыпь сверху фаршемъ; сдѣлай круглый пирогъ, оставшееся на верху отверстіе закрой крышкою изъ того же тѣста; остальное-же тѣсто раскатай тонко, какъ на лапшу, нарѣжь полосокъ, пальца въ два шириною, сложи вдвое, нарѣжь ихъ мелко, пирогъ вымажь взбитымъ яичнымъ желткомъ, обвей разрѣзанными полосками и, вымазавъ яйцомъ, положи на листъ и посади въ печь. Подливку къ пирогу сдѣлай слѣдующую: смѣшай полфунта сметаны со стаканомъ хорошаго бульона, вскипяти и когда пирогъ поспѣетъ, вынувъ его изъ печи, положи на блюдо, взрѣжь крышку, влей въ пирогъ приготовленную подливку и отпускай на столъ.

8. *Пирогъ съ рябчиками.* Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ рябчиковъ, нашпиговуй крупнымъ шпикомъ, разрѣжь вдоль спины надвое и обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ. Возми истертаго

на тергѣ ветчиннаго сала, изруби съ рябчиковыми печенками, трюфелями и шампиньонами и смѣшай съ яйцами мелко-изрубленными. Потомъ раскатай изъ слоенаго тѣста пластъ, въ пол-пальца толщиною, форму или кастрюлю вымажь масломъ, положи въ нее тѣсто, вымажь внутри тертымъ ветчиннымъ саломъ; положивъ на дно начинки, уложи рябчиковъ, посыпь перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, прибавь цѣльныхъ трюфелей, шампиньоновъ и лавроваго листу и засыпь начинкою. Сдѣлавъ кружокъ изъ того-же тѣста, закрой сверху, защипли, вымажь яйцомъ, посыпь мелко-толчеными сухарями и посади въ печь. Когда пирогъ поспѣетъ, взрѣжь крышку, влей стаканъ хорошаго наварнаго бульону, закрой опять крышкой и такъ отпускай.

9. *Сладкій пирогъ.* Возми сладнаго, слоенаго или кислаго натертаго масломъ тѣста, раскатай, обрѣжь по круглому блюду; положивъ на листъ, наложи слой какого-нибудь варенья, а на него положи кусочками нарѣзанной постилы, накрой другимъ кружкомъ тѣста, но только нѣсколько тоньше, нежели нижній пластъ, посади въ печь, а подавая на столъ, посыпь сахаромъ. Въмѣсто верхняго пласта можно сдѣлать рѣшетку; раскатавъ тѣсто, нарѣжь полосокъ, въ палецъ шириною, положи сверху варенья, переплети ихъ

между собою, а потомъ вырѣжь полоску въ вершокъ шириною и обложи края.

Начинки для пироговъ слѣдующія: малина, клубника или земляника, яблоки, клюква, брусника. Взявъ изъ вышеупомянутаго, что пожелаешь, положи на стаканъ патоки два стакана ягодъ, или на стаканъ толченаго сахара стаканъ ягодъ и свари, какъ обыкновенное варенье. Винныя ягоды и чернослива, сваривъ въ водѣ и выбравъ изъ чернослива кости, изруби, положи по вкусу сахару или патоки. Пшено сарацинское свари въ водѣ, смѣшай съ изюмомъ или коринкою и положи, по вкусу, патоки.

10. *Пирогъ изъ тѣста со пшеномъ.* Сваривъ густую изъ пшена кашу, протри сквозь частое рѣшето. Когда будешь вечеромъ ставить опару, разбей протертое пшено въ тепломъ молокѣ, пока сдѣлается оно какъ кисель; потомъ положи двѣ ложки дрожжей. По утру замѣси тѣсто, прибавь сметаны, масла коровьяго и яицъ, дай хорошо подняться, потомъ передѣлай тѣсто въ пироги съ какою угодно начинкою.

11. *Подовые пироги.* Замѣси на растопленномъ коровьемъ маслѣ, съ равною противъ него частью воды, крутое тѣсто. Изруби сырой или вареной говядины, прибавь мелко крошенаго луку, обжарь на сковородѣ въ маслѣ и еще

поруби, чтобъ было мелко, посыпь перцу и соли. Потомъ, раскатавъ тонко тѣсто, надѣлай маленькихъ пирожковъ, посади на листъ, поставь въ печь; растопи въ горшкѣ говяжьяго сала или коровьяго масла и когда пирожки поспѣютъ, положи ихъ въ масло, поставь въ печь, дай напитаться и подавай горячіе.

12. *Пирожки, жареные въ маслѣ.* Замѣси изъ хорошей крупчатой муки на яйцахъ и молокѣ тѣсто, раскатай его тонко, нарежь четвероугольныхъ кусочковъ; на каждый квадратецъ положи начинки изъ говядины, приготовленной какъ для подовыхъ пироговъ, луку и перцу; потомъ согни вдвое, обрѣжь кругло рѣзцомъ и изжарь въ маслѣ.

13. *Пряженки.* Возми обыкновеннаго кислаго пирожнаго тѣста, раскатай, положи начинки изъ говядины, какая кладется въ подовые пироги, луку и перцу и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

14. *Пироги съ сморчками.* Замѣси изъ крупчатой муки тѣсто, на двухъ ложкахъ сметаны, трехъ яйцахъ, трехъ ложкахъ коровьяго масла, съ прибавкою молока, чтобъ вышло крутое тѣсто. Передѣлавъ тѣсто въ маленькія булочки, раскатай его, положи начинки изъ изрубленныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ сморч-

ковъ, смѣшанныхъ съ рубленными яйцами, защипли продолговатые пирожки и посади въ печь.

15. *Ватрушки.* Возми слобнаго тѣста, скатай изъ него маленькихъ булочекъ; потомъ, раскатавъ каждую булочку въ пол-пальца толщиною, въ видѣ лепешки, наложь слой творогу, стертаго съ сырыми яйцами, загни края со всѣхъ четырехъ сторонъ пальца на два, или защипли веревочкой, если ватрушки дѣлаешь круглыя, и посади въ печь.

БЛИНЫ.

1. *Блины гречневые.* Поставь опару изъ пшеничныхъ отрубей на теплой водѣ: когда опара взойдетъ, процѣди сквозь сито, подбей гречневою мукою и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ она поднялась. Когда хорошо подымется, замѣси тѣсто и дай взойти; потомъ разведи горячею водою и еще разъ дай подняться, посоли, вымѣси и пеки блины. Если хочешь печь блины съ яйцами, то круто-сваренныя яйца изруби мелко и, наливъ тѣста на сковороду, посыпь яицъ. Такъ же пекутъ блины съ творогомъ: для этого разотри творогъ, чтобъ въ

немъ не было комковъ и разведи сырыми яйцами; наливъ на сковороду тѣста, испеки до-полуспѣла блинъ, намажь верхнюю сторону второмъ и допеки.

2. *Блины красные.* Поставь опару изъ крупчатой муки, когда поднимется, замѣси крупчатою-же мукою и дай взойти. Тогда положи масла коровьяго, яицъ съ бѣлками и желтками, вымѣшай, дай еще взойти, а когда начнетъ подниматься, взбивай мутовкою, чтобъ не допустить перекинуть. Наконецъ посоли, вымѣшай и пеки.

3. *Красные блины другимъ манеромъ.* Возми пять фунтовъ муки, половину муки разведи по пропорціи молокомъ, положи двѣ ложки дрожжей и поставь въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, распусти полфунта коровьяго масла, отъ десяти яицъ отними желтки, смѣшай съ масломъ, положи въ опару и замѣси остальною крупчатою мукою, разведи по пропорціи молокомъ и когда тѣсто поднимется, то бѣлки взбей; тѣсто посоли, положи въ него сбитые бѣлки, вымѣшай и пеки блины на маленькихъ сковородкахъ.

4. *Блины яблочные.* Испеки пять яблочъ и протри ихъ сквозь рѣшето. Взявъ два фунта хорошей крупчатой муки, сдѣлай изъ половины

опару на молоко, положи ложку дрожжей; когда взойдетъ опара, положи въ нее четверть фунта растопленнаго коровьяго масла, четыре яйца и протертые яблоки, стертой на сахаръ съ лимона цедры, замѣси оставшеюся мукою, разведи по пропорціи сливками и, когда поднимется тѣсто, пеки.

КРЕНДЕЛИ.

1. *Крендели сдобные.* Возми пять фунтовъ крупчатой муки, изъ двухъ фунтовъ сдѣлай опару на тепломъ молокѣ, котораго взять четыре стакана, положи двѣ ложки дрожжей, а когда опара подымется, прибавь въ нее шесть яицъ, три четверти фунта растопленнаго коровьяго масла, мелко-истолченнаго сахару двѣ чайныя чашки, толченаго кардамону и корицы по одному золотнику и немного мускатнаго цвѣту, вымѣси хорошенько и поставь въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выложи на столъ, переваляй и, передѣлавъ въ крендели, положи на листъ, вымазанный масломъ. Для сухарей накатай палочекъ, длиною вершка въ два, уложи на листъ одну подлѣ другой, поставь въ теплое

мѣсто листы съ кренделями и сухарями, чтобъ они разошлись, а когда будетъ готова печь, вымажь разбитымъ яйцомъ, посыпь мелко-толченымъ сахаромъ и посади въ печь. Давъ поспѣть, вынь изъ печи, сними съ листовъ и когда палочки простынутъ, разрѣжь ихъ острымъ ножомъ и, высуши въ печи въ вольномъ духу.

2. *Крендели постные обварные.* Просѣявъ крупчатой муки пять фунтовъ, изъ двухъ фунтовъ сдѣлай опару; когда опара подымется, положи по вкусу соли, замѣси тѣсто довольно густое и дай ему хорошо подняться. Потомъ передѣлай тѣсто въ крендели, положи на желѣзный листъ и дай разойтись. Когда печь истопится и будетъ готова, поставь на плиту въ кастрюлѣ воды, дай ей закипѣть ключемъ и, снимая осторожно съ листа крендели, клади въ воду, а вынувъ изъ воды, положи опять на листъ, подсыпая пшеничными отрубями, посади въ печь и, когда крендели поспѣютъ, сними съ листа и оскреби отруби. Кто пожелаетъ, можетъ положить въ тѣсто тмину, анису или чернушки.

3. *Постные сухари.* Поставивъ, какъ обыкновенно, опару, дай подняться, а когда будешь мѣсить, то на пропорцію пяти фунтовъ муки положи полфунта орѣховаго или маковаго масла,

чайную чашку мелко-толченаго сахару и по немногу кардамону и корицы, вымѣси хорошенъко тѣсто, дай ему подняться. Потомъ накатай маленькихъ булочекъ или длинныхъ, вершка въ два, палочекъ, уложи рядами на листъ, дай разойтись и посади въ печь. Когда поспѣютъ, вынувъ изъ печи, простуди, разрѣжь острымъ ножомъ и высуши въ вольномъ духу въ печи.

4. *Сахарный хлѣбъ къ чаю.* Подогрѣй три стакана молока, положи въ него соли, толченаго кардамону чайную ложку, половину чайной чашки розовой воды, чашку мелко-толченаго сахару, ложку дрожжей, пять желтковъ, стаканъ растопленнаго чухонскаго масла, бѣлки взбей, положи туда-же и, подсыпая по немногу муки, замѣси тѣсто, бей полчаса, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось, а когда печь начнетъ протапливаться, выложи на столъ и вмѣшай въ тѣсто изюму или коринки; потомъ положи на листъ, вымазанный масломъ, раскатай на немъ тѣсто въ два пальца толщиною и, когда подымется на листѣ, вымажь растопленнымъ масломъ и яйцами, посыпь мелко-изрубленнымъ миндалемъ и сахаромъ съ корицею, не очень мелко столченными, посади въ печь и дай сидѣть три четверти часа.

5, *Пеклеванный хлѣбъ на молоко*. Подогрѣй двѣ бутылки молока, положи соли, двѣ ложки дрожжей, полфунта масла, замѣси крутое тѣсто и, положивъ три доли пеклеванной и одну долю пшеничной муки, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ поднялось. За полчаса до того, какъ садить въ печь, скатай хлѣбы, дай подняться, посади въ печь и дай сидѣть часъ.

КУЛИЧЬ.

Изъ десяти фунтовъ хорошей крупичатой муки отдѣли три фунта, поставь опару на тепломъ молокѣ и, когда опара взойдетъ, замѣси тѣсто слѣдующимъ образомъ: положи два фунта растопленного коровьяго масла, десять яицъ, соли, полфунта сладкаго очищеннаго и испинкованнаго миндаля, перебраннаго и вымытаго изюму полфунта, мелко-истолченнаго сахару четверть фунта, по немногу толченой корицы, кардамону и мушкатнаго цвѣту и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто хорошо взошло. Когда тѣсто подымется, сдѣлай куличъ такимъ манеромъ: скатай три булки, одна другой меньше, потомъ раскатай ихъ немного, положи на листъ большую

булку, на нее другую по-меньше, а на эту третью еще меньшую, смазывая яйцами, разбитыми съ молокомъ. Раскатавъ изъ того-же тѣста палочку, сдѣлай изъ нее на верху кулича крестъ, дай подняться, вымажь яйцомъ, посыпь шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, посади въ печь и дай зарумяниться.

СЛОЕНОЕ ТѢСТО.

Возми три яйца, отъ двухъ отними бѣлки, а третье положи цѣлое; разбей, прибавь стаканъ холодной воды, рюмку французской водки или рому, двѣ щепоти соли; на этомъ замѣси крутое тѣсто. Умывъ его руками, бей скалкою, подсыпая муки, чтобы тѣсто не приставало къ столу; раскатавъ, положи на рѣшето и вынеси на дворъ, а если лѣтомъ, — въ погребъ, на ледъ. Полтора фунта масла чухонскаго разбей скалкою, чтобы оно было мягко, сдѣлай тоненькія лепешечки и, принеши тѣсто, наложи одну сторону пласта масломъ и, закрывъ другою, раскатывай; потомъ еще наложи масломъ и опять раскатывай, перегибая тѣсто до тѣхъ поръ, пока не будутъ тонкіе слои; тогда употребляй его, на что надобно.

КРУТОЕ ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТОВЪ.

Возми кипятку три стакана , четверть фунта масла , немного соли, замѣси тѣсто очень крутое , бей скалкою полчаса , подсыпая муки и оборачивая на обѣ стороны ; потомъ перемни хорошенько руками, чтобъ тѣсто было крутое, какъ макаронное. Изъ этого тѣста дѣлають корку холоднаго пастета.

МЯГКОЕ ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТА.

Возми полтора фунта коровьяго масла, сотри до-бѣла ; четыре яичные желтка , два яйца съ бѣлками, чайную чашку французской водки или рому, смѣшай все съ масломъ, посоли и замѣси тѣсто. На сказанную пропорцію положи два фунта муки , хорошо вымѣси, побей скалкою, чтобъ тѣсто было рыхло; потомъ, раскатавъ въ такую толщину , какая нужна, поставь въ холодное мѣсто. Это тѣсто употребляется для пастетовъ и другихъ пироговъ.

ТЕРТОЕ ТѢСТО.

Разбей одно яйцо, прибавь двѣ чайныя чашки молока, чашку растопленнаго чухонскаго масла, половину мушкатнаго орѣха, истертаго на теркѣ или истолченнаго, и столько муки, чтобъ можно было валять и тереть, пока начнетъ тѣсто лосниться ; тогда употребляй, на что потребно.

ЖАРЕННЫЕ.



1. *Жареная говядина.* Возми отъ филею часть говядины, вымой, положи на противень, подлеи немного воды или квасу, положи варенаго, наръзаннаго картофелю и поставь въ печь. Когда говядина зарумянится съ одной стороны, перевероти на другую и облей сокомъ, который она дала изъ себя. Пережаривать говядину отнюдь не должно, а надобно изжарить такъ, чтобъ она была въ соку, что можно узнать, воткнувъ въ нее вилку: если говядина мягка и кровь изъ нея не течетъ, значитъ: она готова. Подавая на столъ, выложи говядину на блюдо, облей сокомъ, который она дала изъ себя, и, сливъ сверху жиръ, обложи картофелемъ.

2. *Жареная навага.* Снявши съ наваги кожу, выпотроши, вымой, вытри салфеткою и посоли; потомъ, обмакнувъ въ клеръ*, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь въ маслѣ.

* См. клеръ.

3. *Жареная курица, налитая яйцами.* Возми, сколько нужно, сырыхъ яицъ, выпусти, и разболтай съ бѣлками. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, курицу, отдѣли кожу отъ мяса, начиная съ шеи, налей яйцами и завяжи кожу у горла. Потомъ положивъ въ оставшіяся яйца горсти двѣ рубленой петрушки, горсть укропу, налей внутренность курицы, зашей разрѣзъ, вымажь масломъ и изжарь въ печи.

4. *Пулярка, запеченная въ рисъ.* Оправивъ пулярку (т. е. выпотрошивъ, вымывъ ее, заправивъ ноги и крылья), отвари въ соленой водѣ, съ прибавкою масла, мушкатнаго цвѣта и лавроваго листа. Потомъ въ томъ-же отварѣ развари полфунта рису и, когда каша будетъ готова, дай остынуть, прибавь коровьяго масла, мушкатнаго цвѣту, шесть или семь яицъ. Наконецъ сдѣлай на блюдѣ рантъ или закраины изъ сдобнаго тѣста, вымажь его масломъ и, уложивъ на блюдо нѣсколько пшена, положи курицу, закрой ее оставшимся пшеномъ, пригладь рисъ разогрѣтымъ въ горячей водѣ пожемъ, вымажь растопленнымъ масломъ, обсыпь толчеными сухарями и запеки въ печи.

5. *Жареные лини.* Сбивъ съ линя слизь, натри солью, потомъ вымой, разрѣжь вдоль спины, посоли, обваляй въ мукѣ, смочи лимоннымъ сокомъ и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

6. *Каплуны съ трюфелями.* Изрубивъ трюфели, прибавь къ нимъ соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, начини ими каплуна, зашей разрѣзъ и изжарь въ печи, помазывая масломъ; подавая на столъ, полей сокомъ, который издаетъ изъ себя при жареньѣ каплуны.

7. *Жареный каплуны.* Очистивъ, выпотрошивъ и оправивъ каплуна, вымажь его масломъ, посыпь солью, положи на противень, подлей немного бульону и поставь въ печь, наблюдая, чтобъ онъ не пригорѣлъ, а только зарумянился.

8. *Жареный каплуны съ начинкою.* Выпотрошивъ каплуна, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ; потроха изруби съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавь немного рубленой говядины, петрушки, луку, шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ, соли, перцу и четыре яйца и поруби еще, чтобы все хорошо перемѣшалось; потомъ начини этимъ фаршемъ каплуна, вымажь масломъ, обсыпь толчеными сухарями и изжарь въ печи, давъ хорошо зарумяниться.

9. *Жареная щука.* Очистивши щуку отъ шелухи, выпотроши, вырѣжь позвонки, нарѣжь крупными звеньями, надчеркай по-мельче пожемъ, посыпь солью и дай ей такъ полежать съ часъ, а потомъ вытри салфеткою. Сбей четыре яйца вѣничкомъ и, обмакнувъ въ нихъ рыбу, обжа-

лай въ сухаряхъ мелко-истолченныхъ, положи на сковороду и изжарь въ топленомъ коровьемъ маслѣ. Когда рыба поспѣетъ, то, вынувъ ее, уложи на блюдо звено къ звену, какъ будто-бы она была цѣлая, поставь въ духовой шкафъ или близенько въ печь, а между тѣмъ брось въ горячее масло горсти двѣ хорошо вымытой петрушечной травы и переворачивай ее шумовкою безпрестанно до тѣхъ поръ, пока она вся закудрявится и листочки ея свернутся; тогда тотчасъ выбери ее вонъ. Этою петрушкою уברי кругомъ щуку, а между ею положи разрѣзанныхъ по-поламъ или на-четверо свѣжихъ лимоновъ.

10. *Жареная утка.* Ошипавъ утку, опалить, выпотрошить, крылья и голову отрѣзать, хорошенько вымыть и, заправивши шпилькою, посолить; поставить въ печь, жарить, смазывая почаще масломъ, и смотрѣть, чтобъ не пригорѣла.

11. *Дикія утки.* Ошипавъ утокъ, опали, выпотроши, вымой, отруби у нихъ головы и крылья, а ноги загни назадъ, чтобъ по лапкамъ можно было узнать, что то дикія утки. Потомъ нашингуй мелкимъ шпекомъ грудь и ноги, вымажь масломъ, поставь въ печь или духовой шкафъ и дай хорошо зарумяниться, смазывая масломъ и поливая сокомъ, который дадутъ изъ себя утки.

12. *Жареные фазаны.* Ошпавъ , опали, выпотроши фазановъ , вымой хорошенько , на-шпигуй , обвяжи нитками , вымажь масломъ и жарь въ печи или духовомъ шкафѣ , поливая по-чаще сокомъ изъ-подъ нихъ-же ; когда они изжарятся , то разними ихъ на части и , положивъ на блюдо , облей сокомъ , который они изъ себя дали , или подавай цѣлыми .

13. *Обжаренные цыплята.* Вычистивъ , выпотрошивъ , вымывъ и оправивъ , какъ слѣдуетъ , цыплятъ , разними на части , приставъ на огонь въ кипячей водѣ , положи гвоздики гвоздковъ десять , горошчатого перцу , лавроваго листу , лимонной корки и вари , пока мясо поспѣетъ . Когда цыплята будутъ готовы , выложи на блюдо и дай немного обвянуть . Между тѣмъ выпусти нѣсколько яицъ въ чашку и сбей ихъ вѣнничкомъ ; обмакнувъ въ яйца цыплятъ , обваляй въ мелко-толченыхъ сухаряхъ и обжарь въ маслѣ .

14. *Жареные цыплята.* Обдавъ кипяткомъ цыплятъ , остерегаясь однако , чтобъ не заварить , очисти , выпотроши и вымой хорошенько . Пушокъ очисти , сдери съ него кожу , а отъ печенки осторожно отдѣли желчь , вымой въ холодной водѣ , вложи въ оба крыла , а у ногъ обруби ногти и заправъ шпильками ; голову заверни подъ

крыло . Потомъ , положивъ на противень , вымажь масломъ , поставъ въ печь или духовой шкафъ , дай хорошо зарумяниться , переворачивая на всѣ стороны и смазывая масломъ . При жареніи цыплятъ должно наблюдать , чтобы они не пережарились . Подавая на столъ , разними каждого цыпленка на-четверо или , если хочешь , подавай цѣлыми ; уложивъ на блюдо , обсыпь зеленою рубленою петрушкою , а сокъ , который дали изъ себя цыплята , процѣди сквозь сито и вылей на блюдо .

15. *Жареный лещъ.* Очистивъ и выпотрошивъ леща , вымой хорошенько , посыпь солью и дай такъ полежать . Между тѣмъ свари на молокѣ крутую рисовую кашу и , когда будетъ готова , положи въ нее чухонскаго масла , простуди . Нѣсколько круто-сваренныхъ яицъ изруби мелко , смѣшай съ кашею , начини леща , положи на противень , вымажь коровьимъ масломъ ; также положи масла на противень и изжарь въ печи . Отпуская на столъ , положи на блюдо и облей рейнскимъ соусомъ (см. рейнскій соусъ) .

16. *Чиненый лещъ.* Вычистивъ , выпотрошивъ и вымывъ леща , приготовь крутую гречневую кашу , смѣшай съ икрою , вынутою изъ леща , прибавь мелко-рубленаго луку , орѣхо-

ваго или маковаго масла, обжарь кашу въ кастрюлѣ, начини лебѣду, положи на противень и изжарь въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ.

17. *Индѣйка*. Ощипавъ индѣйку, выпотроши, опали, вымой, вытри пшеничными отрубями, намочи въ молоко и дай стоять сутки. Когда жарить, вынь изъ молока, вымой холодною водою, оправь, какъ слѣдуетъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай зарумяниться, смазывая масломъ. Подавая на столъ, выложи на блюдо и облей сокомъ, который она дала изъ себя.

18. *Гусь*. Ощипавъ гуся, выпотроши, опали, вымой хорошенько; потомъ возми, сколько потребно будетъ, смотря по величинѣ гуся, кислыхъ яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, разрѣжь на-двое или на-четверо, вырѣжь сѣмяна съ сердцевиною и начини гуся. Потомъ оправь такимъ манеромъ: возлѣ холки или голени сдѣлай съ обѣихъ сторонъ надрѣзы и воткни въ нихъ ноги, а разрѣзъ, въ который выпотрошенъ и начиненъ гусь, зашей. Наконецъ, уложивъ на противень, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, поливая по-чаще сокомъ, который далъ изъ себя гусь, наблюдая, чтобъ онъ не пережарился. Когда будетъ готовъ, положи на блюдо, сокъ

или подливку процѣди сквозь сито, сними жиръ и облей гуся.

19. *Телятина*. Возми заднюю четверть телятины, вымой въ холодной водѣ, вытри салфеткою, вымажь масломъ, посыпь солью, уложи на противень къ верху почкою, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться; потомъ переверни на другую сторону, опять помажь масломъ, полей сокомъ, который дала изъ себя телятина, снова поставь въ печь, и когда зарумянится, вымажь масломъ, облей сокомъ, обсыпь мелко-толчеными сухарями и дожарь, не переворачивая уже болѣе. Къ жареной телятинѣ подаютъ англійскій соусъ. (См. англійскій соусъ).

20. *Бифстексъ*. Возми мякоти филею или сладкаго мяса, нарѣжь ломтиковъ пальца въ полтора толщиною, избей хорошенько бухомъ поваракаго ножа, изжарь въ маслѣ на сильномъ огнѣ, но отнюдь не пережаривай, а чтобъ бифстексъ былъ въ соку. Къ бифстексу долженъ быть приготовленъ картофель слѣдующимъ образомъ: выбери мелкаго картофеля, свари до полу-спѣла въ водѣ, очисти; потомъ положи въ кастрюлю масла, горсть зеленой мелко-изрубленной петрушки или укропу, туда-же положи и картофель, обжаривай, мѣшая, чтобъ картофель зарумянился. Уложивъ бифстексъ на блюдо, вы-

лей на него сквозь сито сокъ, который онъ изъ себя далъ при жареніи, а если соку мало, то влей на сковороду, на которой жарился бифтексъ, воды, дай хорошо прокипѣть и соединиться съ масломъ и сокомъ, облей бифтексъ; обливъ сокомъ, обсыпь тонко-наструганнымъ хрѣномъ, а кругомъ обложи картофелемъ. Бифтексъ должно жарить передъ самымъ обѣдомъ.

21. *Рябчики*. Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ рябчиковъ, напшигуй ихъ мелкимъ шпекомъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ духовой шкафъ или въ печь, и жарь, смазывая масломъ. Выложивъ на блюдо, облей сокомъ, который они изъ себя дали, подавай съ бѣлымъ шарлотовымъ соусомъ. (См. бѣлый соусъ съ шарлотомъ).

22. *Рябчики съ трюфелями*. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, рябчиковъ, начини ихъ слѣдующимъ фаршемъ: отъ рябчиковыхъ печенокъ отдѣли осторожно желчь, изрубь ихъ вмѣстѣ съ трюфелями, начини рябчиковъ, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ, а потомъ дожарь въ печи или въ духовомъ шкафѣ. Такимъ образомъ приготовленные рябчики подаются съ бѣлымъ соусомъ (см. бѣлый соусъ подъ жаркое). Можно также облить сокомъ, который они изъ себя дали.

23. *Жареный поросенокъ*. Ошпаривъ поросенка, вычисти, выпотроши и вымой хорошенько. Фаршъ слѣлай слѣдующій: почки, печенку и легкое изъ поросенка изрубь, прибавь рубленой говядины, круто-сваренныхъ и мелко-изрубленныхъ яицъ, рубленаго луку и перцу; перемѣшавъ все вмѣстѣ, обжарь въ маслѣ, потомъ еще поруби и, начинивъ этимъ поросенка, вымажь масломъ, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, но смотри, чтобъ онъ не пережарился.

24. *Жареные перепелки*. Ощипли, выпотроши, опали, обложи шпекомъ и изжарь въ печи.

Другимъ манеромъ жарятъ перепелокъ такимъ образомъ: Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ перепелокъ, разрѣжь по спинѣ на-двое, обваляй въ мукѣ и обжарь на сковородѣ въ маслѣ или сметаны.

25. *Мозги*. Помочивъ часа два въ холодной водѣ, сними перепонку; потомъ, обмакнувъ въ яйца, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь на сковородѣ въ маслѣ. Въ масло, въ которомъ жарились мозги, положи кусочка два сахару, подожги до-красна, прибавь бульону и вскипяти. Уложивъ на блюдо мозги, посыпь зеленою рубленою петрушкою и облей подливкою.

26. *Тетерки.* Ощипавъ, опали, выпотроши, и вымой хорошенько; потомъ напшигуй мелкимъ шпекомъ или, обложя ломтиками шпеку, обвяжи нитками и изжарь.

САЛАТЪ.

=

1. *Салатъ изъ латуку.* Перебравъ салатъ, выполощи въ холодной водѣ, откинь на рѣшето; когда стечетъ вода, изрѣжь, и положи въ салатникъ; потомъ возми двѣ столовыя ложки уксусу, четыре ложки прованскаго или горчичнаго масла, чайную ложку горчицы, посыпь немного перцу, сбей вѣничкомъ, облей салатъ и перемѣшай хорошенько.

2. *Салатъ изъ капусты.* Возми красной или бѣлой капусты, спусти съ кочана листья, вырѣжь у нихъ сердцевину и нашинкуй по-мельче; ложку уксусу, двѣ ложки прованскаго масла, одинъ яичный желтокъ, чайную ложку горчицы, немного соли и перцу смѣшай вмѣстѣ, сбей ложкой, облей салатъ и перемѣшай.

3. *Салатъ кочанный.* Возми, сколько потребно, кочней салата, обломай листья, перемой, изрѣжь; потомъ возми сметаны и уксусу, смотря по количеству салата, смѣшай вмѣстѣ, облей салатъ

и перемѣшай; нарѣжь круто-сваренныхъ яицъ тоненькими ломтиками, положи въ салатъ и еще разъ перемѣшай. Въмѣсто сметаны можно употреблять сливки.

4. *Салатъ изъ огурцовъ.* Очистивъ свѣжіе огурцы, нарѣжь кружечками; потомъ возми прованскаго масла, уксусу, немного перцу, соли, сбей вѣнничкомъ, облей огурцы и перемѣшай.

5. *Салатъ сборный.* Возми латуку, цвѣтной капусты, зеленого луку, цикорея, перебери, вымой, изрѣжь и сдѣлай изъ этого горку; перемѣшавъ все вмѣстѣ, уложи свѣжими огурцами, нарѣзанными кружечками, нѣженскими огурчиками, капорцами и оливками. Эту смѣсь облей слѣдующимъ соусомъ: возми яичный желтокъ, столовую ложку горчицы, ложку прованскаго масла, чайную ложку мелкаго сахару и немного перцу, сотри все хорошо вмѣстѣ, разведи по пропорціи уксусомъ, размѣшай и облей салатъ.

6. *Салатъ изъ цикорея или одуванчиковъ.* Весною, когда цикорей молодъ, оборви листики, перемой и облей сметаной съ уксусомъ. Можно готовить его и съ прованскимъ масломъ, уксусомъ, перцомъ и солью.

7. *Салатъ изъ свеклы.* Сваривъ до полуспѣла свеклу, очисти, шинкуй, какъ обычно-

венно шинкуютъ для бураковъ; потомъ шинкуй также тоненькими полосками хрѣну. Положивъ въ стеклянную или глиняную банку слой свеклы и слой хрѣну, посыпь толченымъ тминомъ; продолжай укладывать такимъ манеромъ, пока все уложишь; тогда налей уксусомъ, обвяжи бумагою и храни для употребленія.

8. *Салатъ изъ брусники.* На каждый стаканъ патоки положи по два стакана перебранной брусники, положи въ нее рубленой лимонной или померанцовой корки, вари, какъ обыкновенно варятъ варенья для пирожнаго; когда ягоды хорошо уварятся и варенье будетъ готово, сложи въ банки и сохраняй для употребленія.

9. *Салатъ изъ свѣжихъ яблоковъ.* Очистивъ, сколько потребно, яблоковъ, разрѣжь пополамъ, вырѣжь сердцевину и сѣмяна; потомъ шинкуй полосками и положи въ холодную воду, чтобъ они не почернѣли. Когда перешинкуешь все яблоки, отвари ихъ въ водѣ съ сахаромъ, откинь на рѣшето и, давъ стечь водѣ, уложи въ салатникъ. Сотри терочкой цедру съ одного лимона, положи ее въ сахарную воду, въ которой варились яблоки, прибавь нѣсколько гвоздичекъ и корицы, дай хорошенько прокипѣть, вылей сквозь ситку на яблоки и туда-же выдави сокъ изъ лимона.

10. *Салатъ изъ спаржи.* Отрѣжь у спаржи все твердое, а мягкія части изрѣжь штучками въ полвершка длиною, отвари въ соленой водѣ и откинь на сито; когда вода стечетъ и спаржа остынетъ, тогда сбей прованскаго масла съ уксусомъ, перцомъ и солью, облей спаржу и перемѣшай.

Такъ же подаютъ вмѣсто салату всѣ моченые плоды, какъ то: яблоки, груши, сливы, вишни, крыжевникъ, смородину, бруснику, соленые рыжики и грузди, каждое отдѣльно, или смѣшавъ нѣсколько разныхъ плодовъ вмѣстѣ.

ПИРОЖНЫЯ.

1. *Вафли.* Возми восемь яицъ, фунтъ съ четвертью мелко-толченаго сахара, столько-же муки, полфунта густыхъ сливокъ и полфунта молока, лимонной цедры, стертой на сахаръ или терочкой. Сначала яйца сотри съ сахаромъ, потомъ всынай по-немногу муку, продолжая тереть, влей сливки и молоко, положи цедру и сбивай, пока все хорошо разобьется и не останется комковъ; тогда разогрѣй вафельныя доски и пеки, смазывая масломъ.

2. *Вафли кислыя.* Положи фунтъ самой лучшей крупчатой муки въ горшокъ, влей на нее полтора фунта растопленнаго чухонскаго масла и довольно долго бей; потомъ прибавь двѣ горсти толченаго миндаля, двѣнадцать особоразболтанныхъ яицъ, ложку дрожжей, мушкатнаго цвѣту и немного соли; все вмѣстѣ съ масломъ и мукою хорошенько сбей, разведи по

пропорціи чуть теплымъ молокомъ, чтобъ было немного по-жиже тѣста гречневыхъ блиновъ, дай подняться, а когда тѣсто взойдетъ, разогрѣй вафельныя доски и пеки.

3. *Вафли шведскія.* Возми восемь яичныхъ желтковъ, половину чайной чашки мелкаго сахара, сотри желтки съ сахаромъ до-бѣла; положи немного мушкатнаго цвѣту и чайную чашку свѣжей сметаны, прибавь хорошей крупичатой муки шесть ложекъ, всыпая по-немногу и мѣшая непрерывно; потомъ взбей четыре бѣлка, положи туда-же, размѣшай и пеки.

4. *Бисквиты.* Возми двѣнадцать яицъ, отними желтки отъ бѣлковъ, положи въ желтки полфунта мелко-истолченнаго сахара, разотри до-бѣла; прибавь немного померанцовыхъ цвѣтовъ, стертой съ лимона цедры, бѣлки взбей, смѣшай съ желтками. Всыпь по-немногу четверть фунта хорошей, высушенной и просѣянной картофельной муки; размѣшавъ все хорошенько, выложи въ формы, вымазанныя чухонскимъ масломъ, или въ бумажныя коробочки.

5. *Бисквиты шоколатные.* Взявъ двѣнадцать яицъ, отдѣли желтки отъ бѣлковъ; потомъ два фунта сахару и четверть фунта шоколата истолки мелко, смѣшай съ желтками, разотри хорошенько, а бѣлки, сбивъ также, смѣшай съ

желтками; положи въ нихъ мало по малу полфунта муки, непрерывно мѣшая; наконецъ выложи въ форму или въ бумажныя коробочки и испеки въ вольномъ духу.

6. *Бисквиты сливочные.* Возми полфунта крупичатой муки, четверть фунта толченаго сахара, два фунта сливокъ, смѣшай вмѣстѣ и разотри, чтобъ не было комковъ; взбей двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ и туда-же положи и перемѣшай; разложи въ коробочки изъ бумаги или выложи въ форму.

7. *Кремъ взбитый.* Влей въ суповую чашку двѣ бутылки хорошихъ густыхъ сливокъ, положи, по вкусу, мелко-толченаго сахара, чайную ложку толченаго драганта, немного померанцовой воды и взбивай голичкомъ. Когда смѣсь эта вспѣнится, снимай пѣну решетчатою ложкою, клади на блюдо горкою, а низъ обложи цукатомъ, изрѣзаннымъ полосками.

8. *Кремъ миндальный.* Возми полфунта миндаля сладкаго и миндалинъ десять горькаго, полштофа неснятаго молока и полфунта толченаго сахара. Миндаль истолки мягко, подливая по-немногу воды, чтобы онъ не замаслился; а въ молоко, подбивъ его двумя яичными бѣлками, распусти сахаръ, поставь эту смѣсь на огонь и вскипяти. Когда укипитъ четвертая доля

молока, положи въ него миндаль истолченный, вымѣшай и дай этой смѣси вскипѣть однажды, а потомъ пропусти сквозь сито и протри, прибавь немного варенья изъ розовыхъ или поморанцовыхъ цвѣтовъ, дай крему остынуть, выложи на блюдо и уברי вареньемъ.

9. *Кремъ шоколатный.* Штофъ густыхъ сливокъ влей въ кастрюлю, поставь въ ледъ, сбивай голичкомъ; когда сливки собьются, всыпь полфунта мелко-толченаго сахара, четверть фунта тертаго шоколата и еще побей. Между тѣмъ развари въ стаканѣ воды осьмушку осетроваго клею, процѣди сквозь салфетку и, вливая по-немногу въ кремъ, взбивай голичкомъ. Приготовивши кремъ, оставь во льду, а когда отпускать на столъ, поддержи кастрюлю или форму въ теплой водѣ, выложи кремъ на блюда, верхъ убри вареньемъ, а внизу сдѣлай изъ варенья ободокъ.

10. *Бланманже.* Возми фунтъ миндаля сладкаго, пол-осьмушки горькаго, истолки мягко, подливая по-немногу воды, чтобы миндаль не замаслился. Влей въ кастрюлю штофъ молока неснятаго, положи туда-же миндаль, немного корицы или ванили и дай кипѣть полчаса. Между тѣмъ развари хорошенько осьмушку осетроваго клею и, когда клей весь распустится,

вылей въ молоко. Потомъ процѣди бланманже сквозь салфетку, разлей въ формы, а за неимѣніемъ формы вылей въ какую-нибудь чашку или кастрюлю и въ нѣсколько рюмокъ. Отсылая на столъ, поддержи чашку въ теплой водѣ, выложи на блюдо, а изъ рюмокъ вынутъ бланманже, обставь этими стопочками кругомъ. Можно также наливать бланманже въ апельсиновые корки, разрѣзавъ ихъ по-поламъ, или въ цѣлыя: срѣзавъ верхъ у апельсина, выбери чайною ложечкою мякоть и налей бланманже.

11. *Кремъ-брюле.* Влей въ кастрюлю штофъ густыхъ сливокъ, сбей ихъ на льду вѣничкомъ; подожги четыре золотника сахара до-красна, положи въ сливки, прибавь полфунта мелко-истолченнаго сахара, четверть фунта развареннаго осетроваго клею, побей еще вѣничкомъ и выложи въ форму.

12. *Желе апельсиное.* Возми шесть апельсиновъ, фунтъ сахару, цедру съ апельсиновъ со-три, а внутренность выбери ложкою, вынь сѣмяна, положи въ кастрюлю съ четвертью фунта развареннаго осетроваго клею и бутылкою сотерна, дай вскипѣть, взбей четыре бѣлка, положи въ желе, вымѣшай и дай еще вскипѣть; потомъ сними съ огня, насыпь на крышку кастрюли горячихъ угольевъ и дай такъ постоять чет-

верть часа. Наконецъ процѣди, вылей въ форму и, отпуская на столъ, обложи разрѣзанными на-двое апельсинами; можно также налить въ апельсинныя корки желе и обложить ими.

13. *Желе изъ малины.* Перебравъ два фунта малины, изомни ложкою, привяжи къ стулу салфетку и положи въ нее малину, чтобъ стекъ сокъ. Потомъ прибавь въ сокъ двѣ столовыя ложки сахару и стаканъ бѣлаго винограднаго вина; разваривъ четверть фунта осетроваго клею, смѣшай съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ одного фунта сахару и влей туда-же малиновый сокъ, вскипяти, разлей въ формы или въ апельсинныя корки, разрѣзавъ ихъ по-поламъ и вычистивъ изъ нихъ мякоть.

14. *Желе изъ ягодъ.* Возми какихъ угодно ягодъ, выдави изъ нихъ сокъ; на стаканъ соку положи стаканъ толченаго сахару, вари, снимая пѣну; когда сокъ уварится и пѣна не будетъ всплывать на верхъ, сними съ огня. Между тѣмъ развари шесть золотниковъ осетроваго клею, процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ ягоднымъ сокомъ, прибавь стаканъ винограднаго вина, сокъ изъ одного лимона, сахару, по вкусу, дай прокипѣть хорошенько, процѣди сквозь салфетку и вылей въ форму или въ апельсинныя корки, разрѣзанныя на-двое.

15. *Яблочный пирогъ.* Испекши десять яблоковъ, протри сквозь рѣшето, прибавь три четверти фунта толченаго сахару, цедру съ одного лимона и взбивай лопаткою на льду до тѣхъ поръ, пока яблоки поднимутся; послѣ сего положи осьмушку развареннаго осетроваго клею, влей стаканъ бѣлаго винограднаго вина, полрюмки рома и, размѣшавши все это хорошенько, выложи въ форму, а чтобъ скорѣе застыло, поставь на снѣгъ или ледъ. Передъ подачею на столъ, опусти форму въ теплую воду, поддержи немного и выложи пирогъ на блюдо.

16. *Яблочный пирогъ съ чернымъ хлѣбомъ.* Истолки мелко сухарей изъ чернаго хлѣба, просѣй сквозь сито. Возми кислыхъ яблоковъ, очисти, разрѣжь на-двое, вырѣжь сердцевину и нарѣжь кружечками. Потомъ возми фаянсовое или жестяное блюдо, вымажь масломъ, обсыпь сухарями; положи слой яблоковъ, засыпь сухарями; положи опять рядъ яблоковъ и снова засыпь сухарями; продолжай укладывать такимъ образомъ, чтобъ на блюдѣ составила горка, въ видѣ конны. Когда уложишь все яблоки, возми сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, разложи большими кусочками по всей горкѣ, влей полстакана винограднаго вина, обсыпь сухарями, пригладь ножемъ, засыпь все это толченымъ

сахаромъ , смѣшаннымъ съ корицею , довольно толсто, поставь въ печь и дай хорошо испечься. Пирогъ этотъ подаютъ со сливками и сахаромъ.

17. *Яблочный воздушный пирогъ.* Испеки полтора десятка кислыхъ яблоковъ, протри сквозь рѣшето, положи полторы чайныя чашки мелко-толченаго сахару и бей яблоки полчаса, чтобъ они побѣлѣли. Потомъ возми отъ двѣнадцати яицъ бѣлки, сбей ихъ въ пѣну, смѣшай съ яблоками, выложи на блюдо , посыпь сахаромъ и поставь въ печь; положи на край блюда столовую серебряную ложку , воткнувъ немного конецъ ложки въ пирогъ (это дѣлается для того, чтобы пирогъ не опалъ). Пирогъ надобно сдѣлать и посадить въ печь , когда сядутъ за столъ, потому , что онъ не можетъ сидѣть долго въ печи: перепечется и опадетъ. Подаютъ его со сливками и сахаромъ.

18. *Горькія миндальныя макароны.* Возми полфунта миндаля сладкаго и осьмушку горькаго , обдай кипяткомъ, очисти и вытри полотенцомъ. Послѣ этого истолки мягко миндаль, подбавляя личнаго бѣлка, чтобъ миндаль не замаслился и смѣшай фунтъ толченаго сахара съ миндалемъ. Положи эту смѣсь или тѣсто въ кастрюлю , приставь на жаръ и мѣшай до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ стѣнокъ

кастрюли. Тогданими съ огня, выложи въ чашу, въ которой взбито въ пѣну шесть личныхъ бѣлковъ, прибавь цедру съ одного лимона, вымѣшай , подѣлай изъ тѣста лепешечки круглыя или продолговатыя, посади на листъ , вымазанный масломъ и испеки въ вольномъ духу.

19. *Миндальныя вѣнчики.* Возми двѣ горсти очищеннаго миндаля , истолки его въ ступкѣ, взбей бѣлки отъ двухъ яицъ , положи въ миндаль и еще нѣсколько потолки. Потомъ всыпь мало по малу фунтъ толченаго сахару , продолжая толочь, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можно было бы валять и раскатывать. Выложивъ тѣсто на столъ, подсыпь немного картофельной просѣянной муки , раскатывай тѣсто и дѣлай небольшие вѣнчики или колечки, клади на листъ бумаги, вымазанный чухонскимъ масломъ, и посади въ печь.

20. *Тортъ.* Три четверти коровьяго масла сотри до-бѣла, положи въ масло одинъ за другимъ восемь желтковъ, четверть фунта толченаго миндаля, три четверти фунта сахару , три четверти муки, цедру съ одного лимона и замѣсп изъ всего этого тѣсто. Потомъ вырѣжь по круглому блюду или тарелкѣ поддонокъ , сдѣлай окраекъ изъ полосокъ того-же тѣста и въ средину положи какого угодно варенья. Прочее

тѣсто раскатавъ, нарѣжь полосокъ, сдѣлай изъ нихъ рѣшетку сверхъ варенья, вымажь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, посади въ печь и дай сидѣть часъ.

21. *Миндальныя кучки.* Очисти и испинкуй полфунта миндаля сладкаго и осьмушку горькаго, прибавь лимонной цедры и сахару, смочи яичнымъ бѣлкомъ, размѣшай; вымажь листъ бумаги масломъ, положи на него кучками миндаль и запеки въ умеренномъ жару.

22. *Миндальныя стружки.* Возми полфунта миндаля сладкаго и осьмушку горькаго, очисти, истолки мягко, смачивая розовою водою. Между тѣмъ сбей отъ пяти яицъ бѣлки; въ миндаль прибавь полфунта сахару и смѣшай съ бѣлками. Разогрѣвъ желѣзный листъ, вымажь воскомъ, намажь на него приготовленное тѣсто и запеки немного; потомъ нарѣжь полосокъ, закатай ихъ на скалку, наподобіе стружекъ, и запеки на желѣзномъ листѣ.

23. *Шоколатный тортъ.* Изотри осьмушку шоколата мелко, возми восемь яичныхъ желтковъ, положи въ нихъ полфунта мелкаго сахара и три хорошенько цѣлый часъ. Между тѣмъ взбей восемь бѣлковъ, положи въ желтки четверть фунта картофельной муки, также шоколатъ съ бѣлками, хорошенько все вымѣси,

вымажь форму чухонскимъ масломъ, выложи въ нее растворъ и пеки часъ въ вольномъ духу.

24. *Бисквитный тортъ.* Выпусти десять яицъ, бѣлки и желтки порознь; бѣлки сбей, смѣшай съ желтками, прибавь фунтъ толченаго сахара и взбивай эту смѣсь безпрестанно часъ въ одну сторону, пока замѣтишь, что смѣсь начинаетъ густѣть. Тогда вмѣшай мало по малу полфунта крупчатой муки, обложи кастрюлю бумагой, вымазанной масломъ, на дно положи кружокъ изъ бумаги, также вымазанный масломъ, выложи растворъ въ кастрюлю и запеки. Давъ поспѣть, вынь изъ кастрюли, вымажь яичнымъ бѣлкомъ, обсыпь мелко-толченымъ сахаромъ и подсуши въ печи.

25. *Кудри.* Возми фунтъ крупчатой муки, полфунта мелкаго сахара, восемь яичныхъ желтковъ, четверть фунта масла, немного мушкатнаго цвѣта, рюмку рому или водки и замѣси тѣсто, которое-бы можно было раскатывать тонко. Потомъ нарѣжь полосокъ пальца въ два шириною, насѣки рѣзцомъ съ боковъ и обжарь въ маслѣ.

26. *Сахарныя лепешечки.* Возми шесть яичныхъ желтковъ, три въ одну сторону, пока побѣлѣютъ; прибавь тридцать золотниковъ мелко-толченаго сахару, кусокъ сливочнаго или хоро-

шаго чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо и полфунта крупчатой муки; замѣси тѣсто и передѣлай въ лепешечки какой угодно величины; вымажь яйцами, посыпь сахаромъ и испеки въ печи.

27. *Миндальные оладьи.* Возми полную ложку крупчатой муки, замѣси ее на молокѣ съ прибавкою сахара; осьмушку миндаля вычисти, истолки не очень мелко, вмѣшай туда-же и на трехъ яйцахъ замѣси жидкое тѣсто, разведи по пропорціи молокомъ и пеки изъ этого тѣста на сковородѣ въ маслѣ оладьи.

28. *Миндальное пирожное.* Фунтъ миндаля очисти, истолки мягко; двадцать четыре яичные желтка взбей въ пѣну, смѣшай съ миндалемъ, выложи на блюдо и запеки въ печи.

29. *Сливочное пирожное.* Возми полштофа сметаны, штофъ сливокъ, восемь яицъ, немного розовой воды, сахару по вкусу, мушкатнаго орѣшка, коришки, горсть муки крупчатой, толченаго миндаля, вымѣшай хорошенько и жарь на сковородѣ въ маслѣ.

30. *Блины.* Возми стаканъ сливокъ, четыре яйца, полфунта масла коровьяго, полфунта мелкаго сахару, полфунта толченаго миндаля, стаканъ винограднаго вина, немного соли, двѣ ложки дрожжей и муки по пропорціи, чтобъ

вышло жидкое тѣсто, какъ обыкновенно дѣлаютъ для блиновъ. Потомъ, смазывая сковороду, пеки съ масломъ.

31. *Кольца.* Возми молока, сахару, мушкатнаго цвѣту, приставь на огонь и дай вскипѣть, положи муки, замѣси густое тѣсто и на жару вымѣшай хорошенько; потомъ, снявъ съ огня, простуди, прибавь столько яицъ, чтобъ по смѣшаніи вышло тѣсто, которое удобно можно было пропускать сквозь шприць. Наложивъ въ трубку тѣсто, выдавливай въ горячее масло и жарь, а вынувъ изъ масла, клади на сито.

32. *Блины молочные.* Возми штофъ молока, пять яицъ, сбей вмѣстѣ съ молокомъ, вмѣшай три четверти фунта муки, прибавь немного соли и мушкатнаго цвѣту и изъ этого тѣста пеки тонкіе блины, наливая на сковороду по-немногу. Когда всѣ блины перепечешь, обрѣжь пригорѣлые края и, намазавъ каждый блинъ масломъ, сложи въ-четверо, положи въ глиняную чашку и поставь въ печь. Отпуская на столъ, выложи на блюдо и подавай съ сахаромъ.

33. *Блины съ яблоками.* Напеки по выше-сказанному молочныхъ блиновъ, потомъ испеки десятокъ или сколько нужно кислыхъ яблоковъ, протри сквозь рѣшето, прибавь, по

вкусу, сахару, толченой корицы и, положивъ ложку яблочнаго тѣста на блинъ, разровняй, загни блинъ съ четырехъ сторонъ, сложи въ двое; когда сложишь всѣ блины, обжарь въ маслѣ.

34. *Олады изъ манныхъ крупъ.* Свари крутую кашу на молокѣ изъ манныхъ крупъ, положи въ нее кусокъ масла, размѣшай, простуди и, разведя по пропорціи яйцами, изжарь олады въ коровьемъ маслѣ.

35. *Пирожное изъ манныхъ крупъ.* Возми двѣнадцать желтковъ, чашку мелкаго сахару и три, пока загустѣть. Истолки мягко чашку сладкаго миндаля, прибавивъ десять горькихъ миндалинъ, положи въ желтки, всыпь туда-же чашку манныхъ крупъ и дай постоять полчаса. Потомъ, сбивъ бѣлки въ пѣну, выложи въ тѣсто, вымѣшай все хорошенько, вылей въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставь въ печь въ вольный духъ, и дай стоять три четверти часа.

36. *Пышки изъ заварнаго тѣста.* Возми фунтъ воды, фунтъ чухонскаго масла, дай вскипѣть, вмѣшай по-немногу фунтъ крупичатой муки, поставь на огонь и мѣшай, пока тѣсто станетъ отставать отъ кастрюли; тогда простуди и вмѣшай одно за другимъ шестнадцать яицъ, размѣшай хорошенько, клади ложкой на же-

лѣзный листъ, вымазанный масломъ, и посади въ умѣренный жаръ, чтобъ пышки поднялись и зарумянились.

37. *Миндальное пирожное.* Фунтъ несоленнаго чухонскаго масла сотри до-бѣла, прибавь двѣнадцать желтковъ и фунтъ сахару и мѣшай вмѣстѣ полчаса. Потомъ положи въ яйца фунтъ мягко-истолченнаго миндаля и фунтъ крупичатой муки; наконецъ взбей бѣлки, смѣшай все вмѣстѣ, какъ можно лучше, выложи на листъ, вымазанный воскомъ, разровняй въ палецъ толщиною, усыпь мелкимъ сахаромъ, пеки въ умѣренномъ жару полчаса и, вынувъ изъ печи, нарежь полосками, пальца въ два шириною и вершка въ два длиною.

38. *Пирожное изъ корицы.* Возми восемь желтковъ, три четверти фунта сахару, разотри хорошенько, прибавь полфунта толченаго миндаля, три золотника толченой корицы, четыре горсти крупичатой муки, размѣшай все хорошо, бѣлки взбей и положи туда-же. Потомъ, вымазавъ желѣзный листъ воскомъ, клади тѣсто на него ложкою, въ видѣ круглыхъ или продолговатыхъ лепешечекъ, приглаживая теплымъ ножикомъ и испеки въ самомъ умѣренномъ жару, давъ слегка зарумяниться.

39. *Коровай.* Подогрѣй два стакана молока, прибавь пол-стакана растопленнаго чухонскаго

масла, четыре яйца, ложку дрожжей, немного соли, шафрану, розовой воды, кардамону и сахару, замеси тесто немного погуще, нежели для оладьевъ, бей до техъ поръ, пока начнетъ отставать отъ лопатки, поставь въ теплое мѣсто и дай подняться. Потомъ вымазавъ форму масломъ, обсыпь мелко-толченными сухарями; передъ тѣмъ, какъ выливать тесто въ форму, положи въ него изюму или коринки, размѣшай, вылей въ форму, дай въ формѣ подняться, поставь въ печь и дай сидѣть часъ съ четвертью.

40. *Рисовый коровай.* Сваривъ три чайныя чашки рису на молокѣ, простуди, прибавь четыре яйца, кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, горсть толченаго миндаля, двѣ горсти коринки, смѣшай все хорошо; вымажь форму масломъ, обсыпь сухарями, выложи въ нее смѣсь, поставь въ печь и дай сидѣть полтора часа.

41. *Сладкая лепешка.* Десять яицъ и двѣ бутылки цѣльнаго молока сбей вмѣстѣ, положи по вкусу патоки, размѣшай, вылей въ фаянсовую чашку или въ форму, поставь въ печь не слишкомъ жаркую за полчаса до обѣда и смотри, чтобъ не перспеклась. Подавай со сливками и сахаромъ.

42. *Пряники.* Возми четыре фунта патоки, вскипяти, сними пѣну, дай остынуть, положи въ нее три съ половиною фунта муки крупчатой,

полторы чашки растопленнаго чухонскаго масла, искрошеннаго миндаля, толченыхъ кардамону, корицы и немного перцу, мелко-накрошеннаго цукату и мѣшай все вмѣстѣ полчаса. Потомъ возми чайную ложку очищеннаго поташу, распустивъ въ полчашкѣ кипятка, дай остынуть, вылей въ тесто и бей полчаса. Наконецъ поставь въ холодное мѣсто и оставь стоять до другаго дня; на другой день, надѣлавъ изъ теста небольшихъ лепешечекъ, посади на листъ, посыпанный мукою и поставь въ печь въ легкій жаръ. Можно также скатать небольшія булочки или продолговатые хлѣбцы и, когда поспѣютъ, нарезать ломтями.

43. *Пряники белые.* Возми полтора фунта патоки, фунтъ крупчатой муки, десять яицъ; яйца хорошенько взбей, чтобъ они вспѣнились; патоку также взбивай въ особенной посудѣ; потомъ смѣшай все вмѣстѣ и бей до техъ поръ, пока тесто побѣлѣетъ; тогда положи въ тесто золотникъ мелко-истолченаго перцу; и съ нимъ побивши нѣсколько времени, налей въ формы или вылей на желѣзный листъ съ закраинами и поставь въ вольный печной духъ.

44. *Пряники изъ пеклеванной муки.* Взявъ пять фунтовъ патоки, влей въ кастрюлю и поставь на огонь; когда закипитъ, прибавь два ста-

кана водки или очищенного пѣннику и муки пеклеванной, а по нуждѣ и ржаной ситной, по пропорціи; заваря тѣсто, выложи на столъ, бей скалкою и переминай, пока тѣсто совершенно побѣлѣетъ; тогда передѣлай его въ пряники, положи на бумагу, посади въ печь въ вольный духъ.

45. *Пряники медовые.* Взбивай фунтъ меду до тѣхъ поръ, пока онъ не поднимется; отъ осьми яицъ отдѣли бѣлки и, взбивъ ихъ особо, смѣшай съ медомъ и продолжай взбивать вмѣстѣ. Потомъ возми фунтъ просѣянной крупчатой муки и всыпь по-немногу въ медъ, вымѣшивая, чтобъ не было комковъ; положи въ тѣсто крошеннаго миндаля горсть и толченой корицы. Надѣлай изъ бумаги коробочекъ, вымажь ихъ масломъ коровьимъ и, наливъ до половины тѣстомъ, посади въ печь въ вольный духъ.

46. *Пряники миндальные.* Возми фунтъ миндаля, полфунта сахару, восемь яицъ; потомъ отъ четырехъ яицъ отними желтки и взбивай ихъ мутовкою около часа времени, а между тѣмъ истолки миндаль вмѣстѣ съ сахаромъ и съ взбитыми желтками; а когда онъ будетъ истолченъ съ ними мелко, прибавь въ него розовой воды и перемѣшай съ нею, а потомъ оставшіеся желтки, взбивая часа два, выложи въ миндаль, и съ ними еще его побей;

послѣ вылей этотъ растворъ въ формы, вымазанныя масломъ, и поставь въ печь. За неимѣніемъ формъ, можно запекать эти пряники въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ масломъ.

47. *Пряники миндальные бѣлые.* Возми два яйца цѣлыхъ и отъ двухъ однѣхъ бѣлки и взбивай цѣлый часъ. Между тѣмъ, очистивъ полфунта миндаля, искроши, поджарь немного въ печи, положи въ яйца; прибавь ползолотника корицы, по полузолотнику столченныхъ мушкатнаго орѣшка и кардамону, полфунта сахару, четверть фунта картофельной муки и осьмушку крупчатой, смѣшай мало по малу съ яйцами, передѣлай тѣсто въ пряники и положи на оплатки.

48. *Оплаты* готовятъ такимъ манеромъ: замѣси тѣсто на яйцахъ и молокѣ, съ прибавкою сахара и толченой корицы, какъ для лапши; раскатай тонко, нарежь рюмкою кружковъ, подсуши въ печи и употребляй на что нужно.

49. *Пряники постные.* Возми фунтъ сахару, полфунта розовой воды, поставь на огонь и дай вскипѣть. Потомъ сотри цедру съ одного лимона, положи въ сиропъ и вари, пока не начнетъ густѣть. Тогда, снявъ съ огня, дай нѣсколько остынуть, прибавь осьмушку толченаго и просѣяннаго сахару, смѣшаннаго съ однимъ золотникомъ чистаго поташа, всыпай его въ сы-

ропъ вдругъ и размѣшай хорошенько. За тѣмъ положи по золотнику истолченныхъ корицы и кардамону; размѣшай, всынь по-маленьку полтора фунта крупичатой муки и взбивай тѣсто непрерывно два часа. Накрывъ желѣзные листы бумагой, посынь мукою, смѣшанною съ толченымъ сахаромъ, клади на нихъ ложкою тѣсто, дай ему расплыться небольшими лепешечками; въ каждую лепешечку вложи по одной миндалинь и запеки въ вольномъ печномъ духу.

30. Пряники сахарные. Возми крупичатой муки пять фунтовъ, свѣжаго молока полштофа, пять яицъ, масла коровьяго и сахара по полуфунту, корицы и кардамона по два золотника и полфунта изюму. Изъ изюма сѣмочки выбери; кардамонъ и корицу истолки вмѣстѣ съ сахаромъ и просѣй. Замѣси тѣсто на яйцахъ, маслѣ и молокѣ, натирай его сахаромъ съ прочею смѣсью, передѣлай въ пряники, положи на бумагу и посади въ печь.

МОРОЖЕНОЕ.

1. Мороженое съ ванилью. Возми три стакана хорошихъ густыхъ сливокъ, три четверти

фунта сахара, стручекъ ванили, изрѣжь его въ кусочки и все вмѣстѣ вскипяти. Потомъ ваниль вынуть, положить въ небольшую кастрюлечку, влить чайную чашку молока и кипятить на маломъ огнѣ, а послѣ процѣдить сквозь сито и смѣшать со сливками. За тѣмъ возми четырнадцать желтковъ, взбей ихъ хорошенько, прибавь немного горячихъ сливокъ, размѣшай, влей въ кипящія сливки и взбивай на огнѣ, пока сливки крѣпко задымятся, покипѣть болѣе уже не должны; иначе яйца сварятся. Наконецъ сними съ огня и мѣшай, пока сливки остынутъ; тогда вылей въ форму, поставь въ кадочку, обложи льдомъ, посынь на ледъ крупной соли и верти форму кругомъ непрерывно, пока мороженое не застынетъ.

2. Мороженое изъ шоколату. Возми сколько потребно шоколату, изотри его на теркѣ; на бутылку сливокъ положи полфунта шоколату, всыпавъ шокалатъ въ кастрюльку, влей туда-же сливки, прибавь по вкусу сахару, вскипяти одинъ разъ. Потомъ остудивъ, вылей въ форму, поставь въ ледъ и верти форму кругомъ, пока мороженое застынетъ.

3. Мороженое изъ лимоновъ. Сотри съ четырехъ лимоновъ на сахаръ цедру, т. е. желтую верхнюю кожу, выжми сокъ, положи сахаръ въ кастрюльку, вылей туда же сокъ, при

бавь бутылку бѣлаго винограднаго вина, сахару по вкусу, вскипяти одинъ разъ, процѣди сквозь салфетку; давъ остынуть, вылей въ форму и заморозь, какъ сказано выше.

4. *Мороженое изъ сливокъ.* Возми одну бутылку свѣжихъ густыхъ сливокъ, вскипяти одинъ разъ; потомъ возми полфунта сахару, сотри на него цедру съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, положи сахаръ въ сливки и еще вскипяти ихъ съ сахаромъ одинъ разъ. Давъ остынуть, поставь въ ледъ, продолжай вертеть въ немъ, пока мороженое застынетъ.

ОРШАДЪ.

Возми четверть фунта сладкаго миндаля, миндалинь десять горькаго, осьмушку тыквенныхъ или дынныхъ сѣмянъ и двѣ бутылки воды. Истолки миндаль вмѣстѣ съ сѣменами мягко, подливая по-немногу воды, чтобы онъ не замаслился, потомъ разведи одною бутылкою воды, процѣди сквозь салфетку и выжми, выжатый миндаль перетолки еще два раза, разведя остальною бутылкою воды и процѣживая. Потомъ подсласти по вкусу сахаромъ, прибавь ложку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, разлей въ бутылки и поставь на ледъ.
